

# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Larré

Nos menus intègrent en rythme annuel  
50% de produits de qualité supérieure (Bio,  
AOC, AOP, Haute Valeur  
Environnementale, etc...)  
dont 20% de bio minimum.



## Menus du 5 au 9 janvier 2026

### lundi 5

- Poisson meunière sauce crème citronnée
- Riz doré
- Emmental
- Fruit de saison

### mardi 6

- Sauté de bœuf sauce moutarde à l'ancienne
- Haricots beurre
- Camembert
- Galette des rois

### mercredi 7



### jeudi 8

- Salade de blé au maïs sauce yaourt
- Quiche aux légumes d'hiver°
- Salade, vinaigrette au curry
- Compote pommes banane

### vendredi 9

- Pâtes tortis
- Carbonara aux poireaux
- Gouda
- Fruit de saison

\* Carotte, butternut, oignon.

## Menus du 12 au 16 janvier 2026

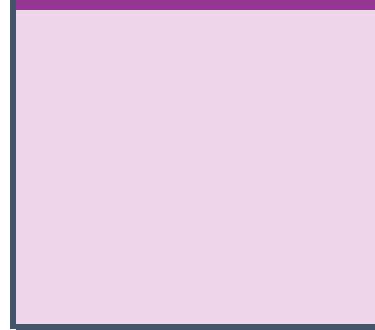
### lundi 12

- Émincé de dinde à la forestière
- Boulgour
- Tome Montcady
- Fruit de saison

### mardi 13

- Feuilleté au fromage
- Rôti de porc, jus au thym
- Petits pois aux oignons
- Flan nappé au caramel

### mercredi 14



### jeudi 15

- Bouillon de poule vermicelle
- Acras de morue sauce tartare
- Julienne de légumes au curcuma°
- Yaourt sucré

### vendredi 16

- Betteraves aux poires
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°
- Salade verte
- Brownie pois chiche et cacao

\* Carottes, panais, poireaux.



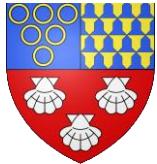
### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

**Chez Armonys, on cuisine!** : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Viandes crues** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire ou de consulter le classeur mis à disposition.



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Larré

Nos menus intègrent en rythme annuel  
50% de produits de qualité supérieure (Bio,  
AOC, AOP, Haute Valeur  
Environnementale, etc...)  
dont 20% de bio minimum.



## Menus du 19 au 23 janvier 2026

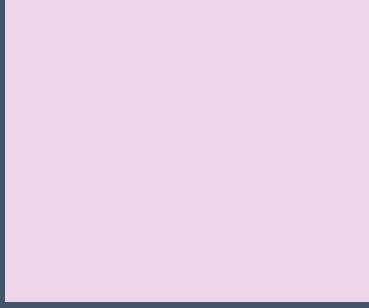
### lundi 19

- Velouté à la patate douce et curry
- Sauté de porc sauce Agenaise
- Haricots plats
- Fruit de saison

### mardi 20

- Penne rigate semi-complètes
- Sauce Napolitaine aux lentilles corail
- Tome blanche
- Crème à la vanille

### mercredi 21



### jeudi 22

- Waterzoi de poulet
- Frites
- Edam
- Gaufre de Bruxelles



### vendredi 23

- Céleri mayonnaise au curry
- Pizza texane au bœuf°
- Salade verte
- Fruit de saison

° Bœuf haché, oignons, mozzarella, cheddar, paprika, origan.

## Menus du 26 au 30 janvier 2026

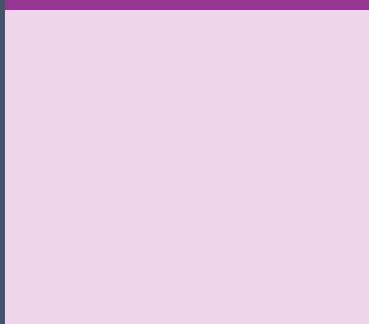
### lundi 26

- Dahl de carottes et panais aux lentilles
- Riz pilaf
- Mimolette
- Fruit de saison

### mardi 27

- Salade Marco Polo°
- Jambon grillé, jus aux oignons
- Petits pois carottes
- Yaourt aromatisé

### mercredi 28



### jeudi 29

- Tajine de volaille aux légumes d'hiver
- Semoule parfumée
- Tome grise
- Compote de fruits

### vendredi 30

- Brandade de poisson aux herbes
- Salade aux croûtons, vinaigrette au Xérès
- Emmental
- Gâteau d'anniversaire



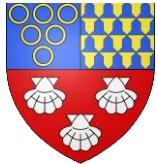
## Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Chez Armonys, on cuisine!** : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Viandes crues** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'approvisionnement.



# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Larré

Nos menus intègrent en rythme annuel  
50% de produits de qualité supérieure (Bio,  
AOC, AOP, Haute Valeur  
Environnementale, etc...)  
dont 20% de bio minimum.



## Menus du 2 au 6 février 2026

### lundi 2

- Poisson pané citron frais
- Purée de carottes au cumin
- Gouda
- Fruit de saison

### mardi 3

- Chou chinois croquant, vinaigrette au miel
- Coquillettes
- Bolognaise de haricots rouges
- Crêpe de la Chandeleur 

### mercredi 4



### jeudi 5

- Velouté de pois cassés au fromage frais
- Cordon bleu de dinde
- Poêlée de haricots verts aux oignons
- Mousse au chocolat

### vendredi 6

- Salade verte
- Tartiflette
- Yaourt sucré
- Fruit de saison

\* Carottes, radis noir, vinaigrette yaourt citron.

## Menus du 9 au 13 février 2026

### lundi 9

- Rougail saucisse
- Riz créole
- Brie
- Fruit de saison

### mardi 10

- Salade de mâche aux betteraves
- Omelette sauce ketchup
- Épinards à la crème et pommes de terre rissolées
- Smoothie à la banane

### mercredi 11



### jeudi 12

- Lasagnes de bœuf, lentilles blondes et carottes
- Salade verte à l'échalote
- Mimolette
- Gâteau d'anniversaire 

### vendredi 13

- Boulgour à l'indienne°
- Curry de poisson au lait de coco
- Purée de légumes
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

\*Boulgour, carottes, pommes, vinaigrette au curcuma.

## Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Chez Armonys, on cuisine!** : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Viandes crues** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire ou de consulter le classeur mis à disposition.