

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 mars 2026

lundi 2

- Chili sin carne
- Riz
- Mimolette
- Fruit de saison

mardi 3

- Sauté de porc sauce coriandre
- Purée Dubarry*
- Saint Paulin
- Yaourt aromatisé

* Pommes de terre et chou fleur

mercredi 4

jeudi 5

- Velouté de légumes au fromage frais
- Coquillettes
- Sauce bolognaise
- Mousse au chocolat

vendredi 6

- Feuilleté au fromage
- Dos de colin sauce crème citronnée
- Carottes vichy
- Fruit de saison

Menus du 9 au 13 mars 2026

lundi 9

- Taboulé d'hiver*
- Émincé de dinde à la forestière
- Haricots beurre
- Crème à la vanille

* Semoule, chou fleur haché, pommes.

mardi 10

- Parmentier aux lentilles corail et petits légumes*
- Salade, vinaigrette au Xéres
- Bûche lactière
- Compote de fruits

* Carottes, céleri branche, oignons.

mercredi 11

jeudi 12

- Poisson pané sauce tartare
- Épinards à la crème et bougour
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

vendredi 13

- Duo de batavia et mâche aux croûtons
- Hot dog sauce ketchup
- Pommes noisettes
- Fromage blanc au miel de Molac

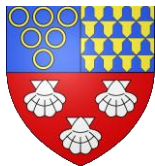
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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 16 au 20 mars 2026

lundi 16

- Macaronis
- Sauce curry de pois chiches
- Tomme blanche
- Fruit de saison

mardi 17

- Salade de perles au surimi
- Boulettes de bœuf massalé
- Julienne de légumes d'hiver*
- Crème pâtissière aux éclats de m&m's

*Carottes, panais, poireaux

mercredi 18

jeudi 19

- Soupe de tomates°, vermicelle
- Nuggets de poulet
- Haricots verts persillés
- Fruit de saison

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignon, ail

vendredi 20

- Dos de colin sauce Aurore
- Potatoes
- Gouda
- Compote de pommes et bananes

Menus du 23 au 27 mars 2026

lundi 23

- Velouté de pommes de terre au panais
- Calamars à la romaine
- Riz pilaf aux poireaux façon risotto
- Flan nappé au caramel

mardi 24

- Sauté de dinde sauce au miel de Molac
- Blé tendre aux carottes
- Munster
- Fruit de saison

mercredi 25

jeudi 26

- Salade Sombbrero°
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°°
- Salade verte, vinaigrette à l'échalotte
- Fruit de saison

* Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate. °° Mozzarella, emmental, Cantal.

vendredi 27

- Échine de porc rôtie sauce moutarde
- Petits pois à la française
- Crème anglaise
- Gâteau d'anniversaire



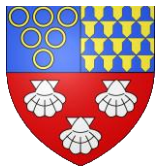
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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.

✓ **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 30 mars au 3 avril 2026

lundi 30

- Salade multicolore*
- Sauté de porc sauce charcutière
- Haricots verts à l'ail
- Yaourt aromatisé

* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

mardi 31

- Cake au fromage
- Tajine de légumes printaniers* aux pois chiches
- Semoule couscous
- Fruit de saison

* Carottes, blettes, oignons, ail, bouillon de légumes au raz el hanout tomate.

mercredi 1

jeudi 2

- Salade coleslaw
- Fish
- and chips
- Apple pudding



vendredi 3

- Velouté de légumes
- Quiche lorraine
- Salade verte
- Fruit de saison

Menus du 6 au 10 avril 2026

lundi 6



mardi 7

- Émincé de dinde sauce chorizo
- Petits pois aux oignons
- Edam
- Fruit de saison

mercredi 8

jeudi 9

- Omelette
- Pommes de terre persillées
- Petit suisse aux fruits
- Fruit de saison

* Œufs, pommes de terre risollées, oignons, mozzarella, ciboulette.

vendredi 10

- Carottes râpées vinaigrette
- Pizza au bœuf et patate douce
- Salade, vinaigrette balsamique
- Compote de pommes aux amandes

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.