

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 27 avril au 1 mai 2026

lundi 27


- Acras de morue sauce curry coco
- Duo de boulgour et quinoa
- Edam
- Fruit de saison

mardi 28

- Blanquette de légumes* aux graines de kasha
- Riz
- Saint Paulin
- Compote pomme banane

mercredi 29

jeudi 30

- Salade de perles au surimi
- Bœuf aux olives
- Carottes vichy
- Gâteau d'anniversaire 

vendredi 1



* Navet boule d'or, petits pois, champignons.

Menus du 4 au 8 mai 2026

lundi 4

- Saucisse
- Semoule et poêlée de haricots verts
- Mimolette
- Mousse au chocolat

mardi 5

- Lamelles kebab sauce blanche
- Potatoes
- Gouda
- Fruit de saison

mercredi 6

jeudi 7

- Croque Mexicain* au cheddar
- Salade verte
- Yaourt sucré
- Fruit de saison

vendredi 8



* Chili sin carne aux lentilles

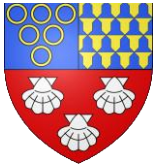
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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 11 au 15 mai 2026

lundi 11

- Taboulé à la menthe
- Poisson pané sauce tartare
- Petits pois
- Fruit de saison

mardi 12

- Radis roses à la croque, pointe de sel
- Penne rigate
- Sauce bolognaise de haricots rouges
- Crème à la vanille

mercredi 13

jeudi 14

vendredi 15



Menus du 18 au 22 mai 2026

lundi 18

- Cordon bleu
- Frites
- Emmental
- Fruit de saison

mardi 19

- Concombres, crème à l'aneth
- Mijoté de bœuf tikka massala
- Chou pak choï et boulgour
- Fromage blanc au miel et muesli

mercredi 20

jeudi 21

- Pizza aux 3 fromages et pesto rouge au tournesol*
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Yaourt sucré
- Fruit de saison

vendredi 22

- Salade de riz printanière (riz maïs, petits pois, vgte jus de citron)
- Dos de colin sauce crème ciboulette
- Duo de haricots persillés
- Flan au chocolat

* Pâte à pizza, pesto (sœ tomate, ail, graines de tournesol, basilic), mozzarella, Cantal, emmental.

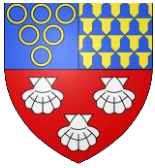
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- 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 25 au 29 mai 2026

lundi 25



mardi 26

- Dahl de lentilles corail à la provençale
- Riz pilaf
- Petit suisse
- Fruit de saison

mercredi 27

jeudi 28

- Duo de râpés*
- Calamars à la romaine
- Blésotto aux courgettes et tomates
- Yaourt aromatisé

vendredi 29

- Jambon grillé
- Petits pois carottes, crème dijonnaise
- Bûche lactière
- Gâteau d'anniversaire

* Carottes, radis blanc, vinaigrette citronnée.

Menus du 1 au 5 juin 2026

lundi 1

- Cervelas, cornichon
- Gratin de coquillettes sauce béchamel
- A l'effiloché de dinde
- Fruit de saison

mardi 2

- Rôti de porc jus au thym
- Haricots blancs aux carottes
- Mimolette
- Compote pomme fraise

mercredi 3

jeudi 4

- Pommes de terre à l'échalote et ciboulette
- Quiche tomate, mozzarella origan
- Salade verte
- Fruit de saison

vendredi 5

- Feuilleté roulé au chorizo
- Dos de colin sauce ratatouille
- Semoule couscous
- Fromage blanc à la cassonade

* Dés de concombres, fromage blanc, menthe.

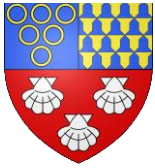
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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 8 au 12 juin 2026

lundi 8

- Salade de mini farfalles au pesto
- Fricassée de dinde aux champignons
- Haricots verts à l'ail
- Flan nappé au caramel

mardi 9

- Tajine de légumes* aux pois chiches
- Boulgour
- Saint Paulin
- Fruit de saison

* Carottes courgettes

mercredi 10

jeudi 11

- Melon
- Galette saucisse
- Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre
- Gâteau au citron et graines de pavot

vendredi 12

- Gratin de pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne
- Au poisson
- Brie
- Fruit de saison

lundi 15

- Pastèque
- Chili con carne
- Riz
- Beignet aux pommes

mardi 16

- Cake au cheddar et cantal
- Poisson meunière, beurre citronné
- Petits pois aux dés de courgettes
- Fruit de saison

mercredi 17

jeudi 18

- Ty Pavégétal estival*
- Salade verte
- Edam
- Mousse au chocolat

*Pavé de légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec un coulis de poivrons.

vendredi 19

- Fideua
- A la volaille
- Tomme Catalane
- Salade d'agrumes



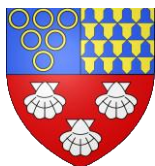
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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 22 au 26 juin 2026

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> Tortis semi-complètes Caviar d'aubergine et tomates Carré président Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Raviolis gratinés Salade verte Smoothie pomme fraises 		<ul style="list-style-type: none"> Taboulé fraîcheur Nuggets de poulet Ratatouille provençale Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Curry de poisson* Blé tendre Tome grise Gâteau d'anniversaire 

*Lait de coco et pois gourmands

Menus du 29 juin au 3 juillet 2026

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine* Sauté de porc sauce agenaise Carottes rôties au beurre et thym Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Cari de courgettes aux 2 lentilles Riz de Camargue Camembert Compote de pommes 		<ul style="list-style-type: none"> Brandade de sardines à la catalane* Salade verte Bûche laitière Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon  Chips Emmental Duo de pastèque et melon

* Riz, tomates, maïs, vinaigrette au ketchup.

* Confit de légumes (oignons, poivrons, pulpe de tomate), sardines émiettées

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.