

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 31 août au 4 septembre 2026



mardi 1

- Betteraves, vinaigrette à la framboise
- Mac&Cheese à la tomate°
- Pastèque

* Macaronis gratinés sauce fromagère au cheddar et tomates.

mercredi 2

jeudi 3

- Taboulé fraîcheur
- Filet de dinde mariné façon tandoori
- Ratatouille compotée
- Yaourt aromatisé

vendredi 4

- Omelette paysanne°
- Pommes de terre rissolées
- Saint Paulin
- Compote de pommes

* Lardons, oignons, ciboulette.

Menus du 7 au 11 septembre 2026

lundi 7

- Chili con carne au bœuf
- Riz pilaf
- Camembert
- Fruit de saison

mardi 8

- Melon
- Parmentier de lentilles
- Courgettes et tomates
- Crème au chocolat

mercredi 9

jeudi 10

- Perles marines°
- Sauté de porc sauce coco gingembre
- Haricots plats aux oignons
- Yaourt sucré

* Perles, surimi, poivron rouge, sauce yaourt citronnée.

vendredi 11

- Beignets de poisson sauce aurore
- Blé tendre
- Mimolette
- Fruit de saison

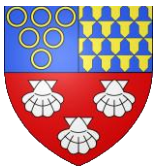
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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 14 au 18 septembre 2026

lundi 14

- Pastèque
- Penne rigate
- Sauce catalane de la mer*
- Flan nappé au caramel

* Sauce tomate, oignons, poivrons, fromage frais, maquereau émietté.

mardi 15

- Cordon bleu de volaille
- Petits pois carottes, crème dijonnaise
- Tomme Montcadi
- Fruit de saison

* Boulgour, tomate, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olives.

mercredi 16

jeudi 17

- Gratin Dauphinois au jambon
- Salade verte
- Emmental
- Compote pommes fraises

vendredi 18

- Roulé au fromage
- Massalé de légumes* aux pois chiches
- Riz doré
- Fruit de saison

* Courgettes, aubergines, poivrons, carottes, curry, garam massala.

Menus du 21 au 25 septembre 2026

lundi 21

- Émincé de dinde sauce basquaise
- Poêlée de haricots verts aux champignons
- Vache picon
- Fruit de saison

* Pommes de terre, cervelas, tomates, cornichons, mayonnaise.

mardi 22

- Betteraves ciboulette
- Croque Mexicain* au cheddar
- Salade verte
- Panna cotta aux fruits rouges

* Chili sin carne aux lentilles

mercredi 23

jeudi 24

- Boulettes de bœuf
- Légumes couscous tomates et semoule
- Yaourt aromatisé
- Fruit de saison

vendredi 25

- Dos de colin sauce poivron chorizo
- Carottes et bé tendre
- Bûche lactière
- Gâteau d'anniversaire

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

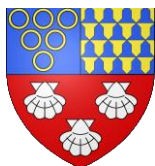
- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- 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 28 septembre au 2 octobre 2026

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	Armonys RESTAURATION CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES FONT UN TOUR DE FRANCE ! DÉCOUVRIR LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS ! Mousse de betteraves au fromage frais Hoche-pot (bœuf braisé) Aux légumes d'automne° et orge perlé Tarte tatin à la cassonade 
----------	----------	-------------	---------	---

* Carottes, butternut, poireaux

Menus du 5 au 9 octobre 2026

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Carottes râpées vinaigrette au miel Farfalles Sauce tomate à l'orientale° Yaourt sucré	Jambon grillé sauce forestière Chou fleur rôti au cumin et boulgour Edam Mousse au chocolat		Pizza méditerranéenne° Salade verte Mimolette Compote pommes bananes	Dos de colin sauce moutarde à l'ancienne Frites Tomme blanche Fruit de saison

* Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, cumin.

* Sauce tomate, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella, origan.

* Feuille de chêne rouge émincée, dés de tomates, maïs, vinaigrette à l'échalote.

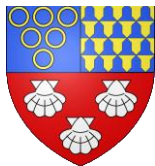
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- 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

Un jour, une recette!

Menus du 12 au 16 octobre 2026

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



lundi 12

- Accras de poisson au ketchup des îles
- Carottes glacées
- Emmental
- Crème de semoule au lait



mardi 13

- Taboulé de chou fleur, pesto rouge tournesol
- Curry de lentilles au lait de coco
- Riz
- Fruit de saison



mercredi 14

LA
SEMAINE
DU
GÔÛT

jeudi 15

- Échine de porc rôtie
- Coquillettes d'octobre rose
- Saint Paulin
- Fruit de saison



vendredi 16

- Nuggets de poulet
- Haricots verts persillés
- Yaourt sucré
- Gâteau mystère du chef



Toute l'équipe d'Armonys Restauration
vous souhaite de
bonnes vacances!



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.