

Menus du 27 avril au 1 mai 2026

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves au fromage frais ●● Filet poisson meunière sauce curry coco ●● Boulgour ●● Fromage ●● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de risetti au surimi ●● Bœuf aux olives ●● Carottes vichy ●● Fromage ●● Pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Taboulé aux fruits secs ●● Flammekueche ●● Salade verte ●● Petit suisse ●● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de croûtons, fromage et maïs ●● Blanquette de légumes* aux graines de kasha ●● Riz ●● Compote pomme banane 	

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

Menus du 4 au 8 mai 2026

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade chinoise* ●● Chipolatas grillées ●● Purée de pommes de terre ●● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Rondelles de radis rose sauce fromage blanc ●● Émincé de dinde sauce colombo ●● Semoule et poêlée de haricots verts ●● Fromage ●● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Saucisson à l'ail, cornichon ●● Dos de colin sauce crustacés ●● Julienne de légumes et coquillettes ●● Fromage ●● Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Concombres crème ciboulette ●● Croque au fromage ●● Salade verte ●● Yaourt fermier sucré 	

* Chou chinois, épaupe, vinaigrette au miel

* 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**. **Vianades 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.

Menus du 11 au 15 mai 2026

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la menthe Poisson pané sauce tartare Petits pois Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Radis roses à la croque, pointe de sel Penne rigate Sauce bolognaise de haricots rouges Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Toast au fromage gratiné Filet de dinde sauce estragon Riz doré et haricots verts sautés Petit suisse aromatisé Fruit de saison 		

Menus du 18 au 22 mai 2026

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> Salade aux croûtons à l'ail et noix Piccata Romana* Frites Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres à la crème Boulettes de bœuf tikka massala Épinards et boulgour Fromage blanc au miel et muesli 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Gratin de gnocchis au jambon Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Pizza aux 3 fromages Salade verte, vinaigrette balsamique Yaourt fermier sucré 	

* Sauté de dinde, chorizo, poivrons, oignons, crème.

* 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, 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.

Menus du 25 au 29 mai 2026

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte au cheddar et oignons frits Dahl de lentilles corail à la provençale Riz pilaf Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Poulet basquaise Légumes basquaise et pommes risolées Fromage Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpés* Filet de poisson à la crème Blésotto aux courgettes et tomates Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates au maïs Jambon grillé Petits pois carottes, crème dijonnaise Fromage Pâtisserie

* Carottes, radis blanc, vinaigrette citronnée.

Menus du 1 au 5 juin 2026

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> Cervelas, cornichon Gratin de coquillettes sauce béchamel A l'éffiloché de dinde Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres à la Bulgare* Rôti de porc jus au thym Haricots blancs aux carottes Fromage Compote pomme rhubarbe 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Steack haché de bœuf façon marengo Poêlée de courgettes aux oignons Fromage Far breton nature 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre à l'échalote et ciboulette Quiche tomate, mozzarella origan Salade verte Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté roulé au chorizo Marée du jour 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 Saint-Malo-de-Guersac

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
- Yaourt fermier aromatisé

mardi 9

- Toast chèvre, miel et kasha
- Tajine de légumes* aux pois chiches
- Boulgour
- Petit suisse aux fruits
- Fruit de saison

* Carottes courgettes

mercredi 10

- Assortiment de crudités
- Omelette au coulis de tomate
- Penne rigate et fondue d'épinards au beurre
- Fromage
- Fromage blanc à la confiture

jeudi 11

- Melon
- Galette jambon/fromage
- Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre
- Yaourt fermier sucré

vendredi 12

- Pâté de foie cornichon
- Filet de poisson frais
- Gratin de pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne
- Brie
- Fruit de saison

lundi 15

- Pastèque
- Chili con carne
- Riz
- Brie
- Glace

mardi 16

- Melon
- Filet de poisson meunière, beurre citronné
- Petits pois aux dés de courgettes
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 17

- Concombre, crème moutardée
- Croque cake
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Petit suisse
- Fruit de saison

jeudi 18

- Tomates à l'échalote
- Ty Pavégétal estival*
- Salade verte
- Mousse au chocolat

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

vendredi 19

- Gaspacho doux
- 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 Saint-Malo-de-Guersac

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"> ● Betteraves aux noix ● Tortis semi-complètes ● Caviar d'aubergine et tomates ● Brie ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Sauté de bœuf au paprika ● Gratin de pommes de terre aux blettes ● Fromage ● Compote pomme fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Mouclade ● Frites ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé fraîcheur ● Poulet rôti ● Ratatouille provençale ● Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre à la crème ● Curry de poisson frais° ● Blé tendre ● Pâtisserie

*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 de tomates au basilic ● Cari de courgettes aux 2 lentilles ● Riz de Camargue ● Fromage blanc à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade mexicaine° ● Sauté de porc sauce agenaise ● Carottes rôties au beurre et thym ● Brie ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de perles provençales° ● Couscous au boulettes de bœuf ● Légumes couscous au bouillon d'épices douces ● Fromage ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis roses à la croque, pointe de sel ● Brandade de poisson à la catalane° ● Salade verte ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de pastèque et melon ● Jambon ● Chips ● Emmental ● Fruit de saison 

* Riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette au ketchup.

* Perles, dés de tomates et de concombres, vinaigrette aux herbes de provence.

* 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.