Vendrennes

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Vendrennes

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

Armonys RESTAURATION

Menus du 5 au 9 janvier 2026

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Filet de poisson meunière sauce crème citronnée	Carottes râpées	Salade de blé au maïs sauce yaourt	Quiche aux légumes d'hiver°	Velouté de potimarron
Riz doré	Sauté de bœuf sauce moutarde à l'ancienne	Haut de cuisse de poulet tandoori	Salade, vinaigrette au curry	Pâtes tortis
Emmental	Haricots beurre	Gratin de pommes de terre et brocolis	Brie	Carbonara aux poireaux
Fruit de saison	Galette des rois	Fruit de saison	Compote pommes banane	Fruit de saison

° Carotte, butternut, oignon.

Menus du 12 au 16 janvier 2026

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Céleri rémoulade	Rôti de porc, jus au thym	Velouté de légumes	Bouillon de poule vermicelle	Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°
Émincé de dinde à la forestière	Petits pois aux oignons	Fajitas de bœuf et lentilles blondes au cheddar	Acras de morue sauce tartare	Salade verte
Boulgour	Petit suisse au chocolat	Salade verte	Julienne de légumes au curcuma°	Camembert
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Crumble aux pommes	Yaourt fermier sucré	Brownie pois chiche et cacao

° Carottes, panais, poireaux.

° Emmental, cantal AOP, mozzarella.

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.

Vendrennes

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Vendrennes

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

Armonys RESTAURATION

Menus du 19 au 23 janvier 2026

lundi 19

- Salade Coleslaw°
- Penne rigate semi-complètes
- Sauce Napolitaine aux lentilles corail
- Crème à la vanille

° Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

mardi 20

- Sauté de porc sauce Agenaise
- Haricots plats et blé tendre
- Gouda
- Fruit de saison

mercredi 21

- Salade multicolore°
- Fricassée de colin crème ciboulette
- Gratin de courges
- Fruit de saison

° Tortis muticolores, maïs, vinaigrette au Xérès.

jeudi 22

- **Salade de chicons et edam aux pommes**
- **Waterzoi de poulet**
- **Frites**
- **Gaufre de Bruxelles**







vendredi 23

- Pizza texane au bœuf°
- Salade verte
- Petit suisse aux fruits
- 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 emmental & croûtons vinaigrette Xéres
- Jambon grillé, jus aux oignons
- Petits pois carottes
- Yaourt fermier aromatisé

° Mini penne, surimi, crème fraîche, jus de citron, aneth.

mercredi 28

- Céleri fromage blanc curry
- Sauté de veau à la dijonnaise
- Pommes de terre persillées
- Compote de fruits

jeudi 29

- Tajine de volaille aux légumes d'hiver
- Semoule parfumée
- Tome grise
- Fruit de saison

vendredi 30

- Velouté à la patate douce et curry
- Brandade
- De poisson frais aux herbes
- 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 Vendrennes

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	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Poisson pané citron frais	Chou chinois croquant, vinaigrette au miel	Carottes râpées à l'orange	Filet de dinde sauce chorizo	Velouté de pois cassés au fromage frais
Purée de carottes au cumin	Coquillettes	Boulettes de bœuf à la crème de panais	Poêlée de haricots verts aux oignons	Tartiflette
Saint Paulin	Bolognaise de haricots rouges	Boulgour	Cantal	Salade verte
Fruit de saison	**Crèpe de la Chandeleur** 	Yaourt à la vanille	Mousse au chocolat	Fruit de saison

Menus du 9 au 13 février 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Betterave vinaigrette	Omelette sauce ketchup	Soupe de tomate aux vermicelles°	Lasagnes de bœuf, lentilles blondes et carottes	Taboulé d'hiver°
Rougail saucisse	Épinards à la crème et pommes de terre rissolées	Blanquette de dinde	Salade verte à l'échalote	Curry de poisson frais au lait de coco
Riz créole	Tome des Pyrénées	Fondue de poireaux et blé doré	Mimolette	Chou fleur persillé
Fruit de saison	Smoothie à la banane	Fruit de saison	**Gâteau d'anniversaire** 	Fromage blanc aux éclats de spéculoss

° Bouillon de légumes, tomates pelées, basilic, vermicelles.

° Couscous, petits pois, échalote, abricot sec, jus de citron, huile d'olive.

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.