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 mars 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Chili sin carne	Céleri rémoulade	Rillette	Velouté de légumes au fromage frais	Filet de poisson frais sauce crème citronnée
Riz	Boulettes de bœuf sauce Napolitaine	Blé au curcuma et petit pois	Sauté de porc sauce coriandre	Carottes vichy
Mimolette	Purée Dubarry°	Pilons de poulet tandoori	Tortis	Montcadi
Compote	Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat

° Pommes de terre et chou fleur

Menus du 9 au 13 mars 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Taboulé d'hiver°	Parmentier aux lentilles corail et petits légumes°	Œuf dur mayonnaise	Filet de poisson meunière sauce tartare	Duo de batavia et mâche aux croûtons
Émincé de dinde à la forestière	Salade, vinaigrette au Xéres	Burrito au bœuf	Épinards à la crème et boulgour	Cassoulet du chef
Haricots beurre	Gouda	et petits légumes	Saint Nectaire	Saucisson à l'ail et chipolata
Crème à la vanille	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Fromage blanc au miel

° Semoule, raisin sec, abricots sec.

°Carottes, céleri branche, oignons.

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 16 au 20 mars 2026

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Macaronis	Salade de perles au surimi	Potage de légumes	Duo de râpés°, vinaigrette à l'orange	Retour de pêche sauce Aurore
Sauce curry de pois chiches	Bœuf massalé	Rougail saucisse	Poulet rôti	Potatoes
Tomme blanche	Julienne de légumes d'hiver°	Riz	Haricots verts persillés	Gouda
Fruit de saison	Crème pâtissière aux éclats de m&m's	Fromage blanc aux céréales	Yaourt fermier sucré	Compote de pommes et bananes

°Carottes, panais, poireaux

Menus du 23 au 27 mars 2026

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Calamars à la romaine	Velouté de pommes de terre au panais	Choux chinois,maïs, pommes	Carottes râpées vinaigrette	Échine de porc rôtie sauce moutarde
Riz pilaf aux poireaux façon risotto	Sauté de dinde sauce au miel	Omelette au jambon	Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°°	Petits pois à la française
Saint Paulin	Lentilles aux carottes	Pommes rissolées	Salade verte, vinaigrette à l'échalotte	Crème anglaise
Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire 

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

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 30 mars au 3 avril 2026

lundi 30

- Filet de dinde rôti au paprika doux
- Semoule et légumes printaniers°
- Tomme Montcady
- Fruit de saison

° Carottes, blettes, oignons, ail, bouillon de légumes au raz el hanout tomaté.

mardi 31

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

° Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

mercredi 1

- Betteraves à l'échalote
- Penne rigate
- Sauce bolognaise au bœuf
- Fruit de saison

jeudi 2

- **Salade coleslaw**
- **Fish**
- **and chips**
- **Apple pudding**



vendredi 3

- Quiche aux blancs de poireaux et curry
- Salade verte
- Emmental
- Fruit de saison

Menus du 6 au 10 avril 2026

lundi 6



mardi 7

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

mercredi 8

- Céleri rémoulade
- Colombo de poisson aux carottes et poireaux
- Boulgour
- Yaourt fermier sucré

jeudi 9

- Concombres à la crème
- Tortillas de patatas
- de patatas à la mozzarella°
- Fruit de saison

° Œufs, pommes de terre rissolées, oignons, mozzarella, ciboulette.

vendredi 10

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

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.