Vendrennes

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Vendrennes

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.

Armonys RESTAURATION

Menus du 1 au 5 septembre 2025

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	Vendredi 5
Pastèque	Émincé de dinde à l'estragon	Pommes de terre à l'échalote et ciboulette	Salade de riz estivale°	Poisson meunière au citron frais
Farfalles	Haricots verts persillés	Pizza aux fromages	Échine de porc rôtie, sauce brune	Frites
Sauce tomate à l'orientale°	Mimolette	Salade verte	Petits pois aux oignons	Emmental
Roulé à la confiture de fraises	Fruit de saison	Yaourt à la vanille	Glace	Fruit de saison

° Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, épices douces.

° Riz, tomates, maïs, échalotes, ciboulette, vinaigrette au Xéres.

Menus du 8 au 12 septembre 2025

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	Vendredi 12
Rougail saucisse	Tomates, huile d'olives au balsamique et basilic	Taboulé à la menthe	Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne	Melon
Riz créole	Quiche cheddar & courgettes	Fajitas de volaille	Poêlée de courgettes et pomme de terre	Bœuf massalé
Tome Montcadi	Salade verte	Poêlée de haricots rouges à la mexicaine	Camembert	Carottes et blé tendre
Yaourt fermier aux fruits	Compote pommes bananes	Yaourt sucré	Fruit de saison	Crème à la vanille

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.

Vendrennes

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Vendrennes

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **20% de bio minimum**.

Armonys RESTAURATION

Menus du 15 au 19 septembre 2025

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	Vendredi 19
Parmentier de	Perles marines	Melon	Emincé de poulet rôti	Rillettes cornichon
lentilles et tomates	Sauté de porc sauce coco gingembre	Moussaka	Carottes à la crème d'ail	Filet de poisson frais sauce poivron chorizo
Saint Paulin	Haricots verts aux oignons	au bœuf	Cantal	Tortis
Fruit de saison	Glace	Cookie aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Liégeois au chocolat

Menus du 22 au 26 septembre 2025



lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	
Pastèque	Filet de dinde mariné façon Tandoori	Saucisson à l'ail cornichon	Gratin Dauphinois	**Tomates mozzarella**
Semoule aux pois chiches	Riz pilaf	Dos de colin sauce piperade	Au jambon	**Lasagnes à la bolognaise**
Aubergines, courgettes et tomates rôties°	Tomme des Pyrénnées	Boulgour	Gouda	**Salade, vinaigrette balsamique**
Fruit de saison	Yaourt fermier sucré	Compote de fruits	Fruit de saison	**Panna cotta au coulis de fruits rouges**

°Aubergines, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques, servi avec un coulis de tomates.

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.

Vendrennes

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Vendrennes

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **20% de bio minimum**.

Armonys RESTAURATION

Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	Vendredi 3
Salade verte	Chou chinois aux dés de mimolette	Radis beurre	Chili con carne	Salade piémontaise au cervelas°
Pizza méditerranéenne°	Colombo de courgettes aux lentilles corail	Tomate farçie	Riz	Blanquette de dinde sauce normande
Emmental	Purée de patates douces	Blé tendre au bouillon de tomate	Tomme grise	Carottes et butternut rôtis aux herbes de provence
Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire 	Glace	Salade de pommes et bananes au sirop	Yaourt fermier sucré

° Sauce tomate, thon, tomates fraîches, oignons, ail, olives noires, origan.

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

Menus du 6 au 10 octobre 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	Vendredi 10
Tomates à l'échalote	Sauté de boeuf à la provençale	Assortiment de crudités	Concombres alpins°	Penne rigate
Gratin de pommes de terre sauce fromagère	Haricots beurre persillés	Émincé de volaille sauce blanche façon kebab	Galette saucisse	Sauce carbonara de poisson frais
Salade verte	Coulommiers	Pommes rissolées	Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre	Edam
Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Yaourt fermier aux fruits	Fruit de saison

°Concombres, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

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.

Vendrennes

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Vendrennes

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **20% de bio minimum**.

Armonys RESTAURATION

Menus du 13 au 17 octobre 2025

Un jour, une recette!

lundi 13

- Macaroni and cheese revisité
- au potimarron et épices douces
- Tomme blanche
- Fruit de saison



LA SEMAINE DU GOÛT

mardi 14



- Céleri rémoulade au curry
- Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
- Potatoes au paprika
- Fromage blanc à la cassonade

mercredi 15

- Salade de tomates aux dés de fromage
- Boulettes de bœuf sauce tajine
- Brunoise de légumes d'automne° et riz
- Compote de pommes au miel



° Carottes, courgettes, butternut.

jeudi 16

- Poisson pané sauce tartare
- Chou fleur rôti au cumin et pomme de terre
- Saint nectaire
- Fruit de saison



Vendredi 17

- Salade croquante°
- Jambon grillé
- Petits pois carottes, crème dijonnaise
- Moelleux chocolat courgette



° Concombre, radis, fromage frais, vinaigre de cidre.

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

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.