Vendrennes

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Vendrennes

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

Armonys RESTAURATION

Menus du 3 au 7 novembre 2025

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
Curry de pois chiches au lait de coco	Cake au cheddar et Cantal	Macédoine de légumes	Poulet rôti	Céleri rave sauce rémoulade
Semoule	Râgout de porc mijoté aux carottes et thym	Flan Sarladais°	Haricots beurre persillés	Filet de poisson frais sauce Aurore
Mimolette	Petits pois aux oignons	Salade verte	Brie	Riz Pilaf
Fruits au sirop	Compote de pommes	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Yaourt fermier sucré

°Quiche sans pâte aux pommes de terres, gésiers confits émincés et oignons.

Menus du 10 au 14 novembre 2025

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13
Boulettes de bœuf sauce forestière		Feuilleté au fromage	Carottes râpées, vinaigrette au miel
Épinards à la crème et pomme vapeur		Blanquette de poisson	Macaronis
Edam		Boulgour et fondue de poireaux	Crème de Cheddar
Fruit de saison		Fruit de saison	Smoothie à la banane



- *Salade verte*
- *Duo de charcuteries (Jambon, rosette)*
- *Gratin de pommes de terre au fromage à raclette*
- *Bircher muesli*



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 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.

Menus du 17 au 21 novembre 2025

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Salade de chou chinois et emmental	Pain de viande aux herbes°, sce Napolitaine	Saucisson à l'ail, cornichon	Salade coleslaw°	Lasagnes
Poisson pané au citron frais	Frites	Haut de cuisse de poulet aux herbes	Échine de porc rôtie sauce moutarde	Aux légumes d'automne° et lentilles corail
Riz et carottes à la crème d'ail	Gouda	Flageolets cuisinés	Haricots verts à la forestière	Camembert
Crème à la vanille	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Brioche perdu	Fruit de saison

° Bœuf, chair à saucisse.

° Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

° Potimarron, carottes, blancs de poireaux.

Menus du 24 au 28 novembre 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Velouté de légumes	Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab	Duo de râpés°	Salade de pommes de terre°	Filet de poisson frais crème citronnée
Pizza aux 3 fromages°	Potatoes	Gratin de gnocchis	Bœuf aux olives vertes	Purée de potiron
Salade verte	Bûchette laitière	au jambon	Petits pois carottes	Saint Paulin
Fruit de saison	Fruit de saison	Panna cotta aux dés de mangue	Compote pommes bananes	Gâteau d'anniversaire 

° Mozzarella, emmental, Cantal.

° Céleri rave, carotte, vinaigrette.

° Pommes de terre, dés de fromage, échalotes, ciboulette, vinaigrette au yaourt.

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 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.

Menus du 1 au 5 décembre 2025

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Taboulé aux fruits secs	Penne rigate	Betteraves vinaigrette	Sauté de dinde Vallée d'Auge	Soupe de tomates au vermicelle
Calamars à la romaine sauce tartare	Au chorizo et sauce crémeuse	Dos de colin rôti au court bouillon	Brocolis et boulgour	Omelette au coulis de tomates
Purée crécy au beurre	Emmental	Epinards crème curry	Tomme blanche	Pommes noisettes
île flottante	Fruit de saison	Pâtisserie du chef	Fruit de saison	Yaourt fermier aromatisé

° Carottes, lentilles corail, oignons, crème, cumin.

Menus du 8 au 12 décembre 2025

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Céleri & carotte rapée	Velouté de légumes	Perles marines°	Gratin de carottes et potimarron	Salade de chou chinois°
Jambon grillé	Fajitas à la mexicaine°	Filet de dinde rôti tandoori	Semoule	Retour de pêche à la crème de poireaux
Petits pois aux oignons	Salade verte, vinaigrette	Chou fleur béchamel	Cantal	Blé tendre
Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire 	Fruit de saison

°Concassé de tomates, bœuf haché, haricots rouges, oignons rouges, épices chili.

° Perles, surimi, sauce yaourt citronnée ciboulette.

° Chou chinois, mimolette, vinaigrette au balsamique.

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 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.

Armonys RESTAURATION

Menus du 15 au 19 décembre 2025

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Potage de légumes	Cassoulet (saucisse, saucisson ail)	Tartine grillée, fromage de chèvre et origan		Assortiment de crudités
Risotto de pâtes semi-complètes	De haricots blancs aux carottes	Hachis parmentier de bœuf et lentilles vertes		Acras de poisson sauce citron
Aux champignons et fromage	Saint Paulin	Salade		Riz pilaf, julienne de carottes et poireaux
Fruit de saison	Fromage blanc à la cassonade	Compote de fruits	Repas de Noël	Clémentine



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 ou de consulter le classeur mis à disposition.