

## Menus du 3 au 7 novembre 2025

### lundi 3

- Curry de pois chiches au lait de coco
- Semoule
- Fromage
- Fruit de saison

### mardi 4

- Salade au cheddar
- Râgout de porc mijoté aux carottes et thym
- Petits pois aux oignons et blé
- Compote de pommes

### mercredi 5

### jeudi 6

- Bouillon de bœuf au vermicelle
- Poulet rôti
- Haricots beurre persillés
- Liégeois au chocolat

### vendredi 7

- Filet de poisson sauce Aurore
- Riz Pilaf
- Fruit de saison
- Yaourt fermier sucré

## Menus du 10 au 14 novembre 2025

### lundi 10

- Boulettes de bœuf sauce forestière
- Épinards à la crème et blé tendre
- Fromage
- Fruit de saison

### mardi 11



### mercredi 12

### jeudi 13

- Carottes râpées, vinaigrette au miel
- Macaronis
- Crème de potimarron aux lingots et muscade
- Fromage blanc aux fruits



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

## 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 Le Faouët

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

- Salade d'endives aux pommes et emmental
- Poisson pané au citron frais
- Riz et carottes à la crème d'ail
- Crème à la vanille

#### mardi 18

- Steak haché sauce ketchup
- Frites
- fromage
- Fruit de saison

#### mercredi 19

#### jeudi 20

- Salade coleslaw\*
- Échine de porc rôtie sauce moutarde
- Haricots verts à la forestière
- Pain perdu

\* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

#### vendredi 21

- Lasagnes
- Aux légumes d'automne\* et lentilles corail
- Fromage
- Fruit de saison

\* Potimarron, carottes

### Menus du 24 au 28 novembre 2025

#### lundi 24

- Carottes râpées, vinaigrette balsamique
- Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab
- Potatoes
- Fromage blanc à la confiture

#### mardi 25

- Velouté de légumes aux pois cassés
- Pizza aux 3 fromages\*
- Salade verte
- Fruit de saison

\* Mozzarella, emmental, Cantal.

#### mercredi 26

#### jeudi 27

- Bœuf aux olives vertes
- Petits pois carottes et pâtes
- Fromage
- Compote pommes bananes

#### vendredi 28

- Filet de poisson sauce beurre blanc
- Gratin de potiron et pomme de terre
- Fromage
- Pâtisserie

### 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 1 au 5 décembre 2025

| lundi 1                                                                                                                                                                      | mardi 2                                                                                                                                        | mercredi 3 | jeudi 4                                                                                                                                                | vendredi 5                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé aux fruits secs</li> <li>Calamars à la romaine sauce tartare</li> <li>Purée crécy au beurre</li> <li>île flottante</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Penne rigate</li> <li>Au chorizo et sauce crémeuse</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul> |            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de dinde Vallée d'Auge</li> <li>Brocolis et boulgour</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de lentilles corail au cumin°</li> <li>Omelette au coulis de tomates</li> <li>Pommes noisettes</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul> |

\* Carottes, lentilles corail, oignons, crème, cumin.

## Menus du 8 au 12 décembre 2025

| lundi 8                                                                                                                                                       | mardi 9                                                                                                                                                                 | mercredi 10 | jeudi 11                                                                                                                                   | vendredi 12                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri fromage blanc curry</li> <li>Jambon grillé</li> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Fruit de saison</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes</li> <li>Fajitas à la mexicaine°</li> <li>Salade verte, vinaigrette</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul> |             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gratin de carottes et potimarron</li> <li>Au quinoa</li> <li>Fromage</li> <li>Pâtisserie</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Retour de pêche à la crème de poireaux</li> <li>Blé tendre</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul> |

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

### 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 15 au 19 décembre 2025

### lundi 15

- Potage de légumes
- Risotto de pâtes semi-complètes
- Aux champignons et fromage
- Fruit de saison

### mardi 16

- Cassoulet (saucisse, saucisson ail)
- De haricots blancs aux carottes
- Fromage
- Fromage blanc à la cassonade

### mercredi 17

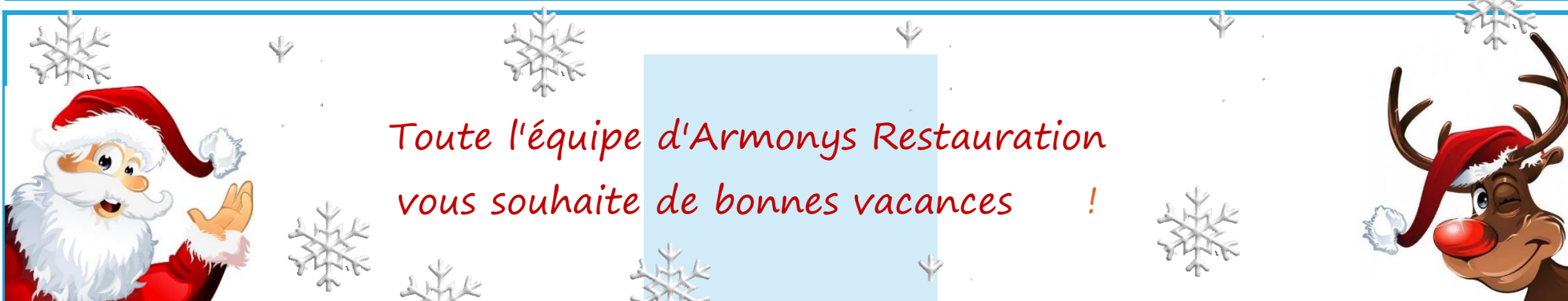
### jeudi 18

- Sauté de dinde à l'orange et aux 4 épices
- Pom'Rösti et butternut rôti au miel
- Bûche glacé
- Clémentine

### Repas de Noël

### vendredi 19

- Acras de poisson sauce citron
- Riz pilaf, julienne de carottes et poireaux
- Fromage
- Yaourt fermier aromatisé



### 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.