

Menus du 31 août au 4 septembre 2026

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
	 Betteraves, vinaigrette à la framboise  Mac&Cheese  à la tomate°  Pastèque	 Dos de colin sauce piperade  Boulgour  Fromage  Fruit de saison	 Filet de dinde mariné façon tandoori  Ratatouille compotée et semoule  Brie  Glace	 Tomates mozzarella, huile d'olive balsamique  Omelette paysanne°  Pommes de terre rissolées  Compote de pommes au miel

* Macaronis gratinés sauce fromagère au cheddar et tomates.

* Lardons, oignons, ciboulette.

Menus du 7 au 11 septembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
 Chili con carne au bœuf  Riz pilaf  Gouda  Fruit de saison	 Melon  Parmentier de lentilles  Courgettes et tomates  Crème au chocolat	 Tomate farcie  Semoule au bouillon de tomate  Fromage  Compote de fruits	 Perles marines°  Sauté de porc sauce coco gingembre  Haricots plats aux oignons  Yaourt fermier sucré	 Flan de poisson frais sauce aurore  Salade verte  Mimolette  Fruit de saison

* Perles, surimi, poivron rouge, sauce yaourt citronnée.

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 Pléchâtel

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 14 au 18 septembre 2026

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
- Pastèque - Penne rigate - Sauce catalane de la mer* - Flan nappé au caramel	- Poulet rôti - Petits pois, crème dijonnaise et boulgour - Tomme Montcadi - Fruit de saison	- Chiffonade de chou chinois - Moussaka - Au bœuf et lentilles blondes - Fromage blanc à la cassonade	- Tomates à l'échalote - Gratin Dauphinois - Au jambon - Compote de pommes	- Massalé de légumes* aux pois chiches - Riz doré - Saint Nectaire - Fruit de saison

* Sauce tomate, oignons, poivrons, fromage frais, maquereau émietté.

* Courgettes, aubergines, poivrons, carottes, curry, garam massala.

Menus du 21 au 25 septembre 2026

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
- Salade de pommes de terre* - Émincé de dinde sauce basquaise - Poêlée de haricots verts aux champignons - Fruit de saison	- Betteraves ciboulette - Croque Mexicain* au cheddar - Salade verte - Panna cotta aux fruits rouges	- Salade de mini penne* - Galette saucisse - Salade verte - Glace	- Salade aux dés de mimolette et croûtons - Boulettes de bœuf - Légumes couscous tomates et semoule - Fruit de saison	- Retour de pêche sauce poivron chorizo - Carottes et bé tendre - Tomme des Pyrénées - Gâteau d'anniversaire 

* Pommes de terre, emmental, tomates, cornichons, mayonnaise.

* Chili sin carne aux lentilles

* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, graines de tournesol, vinaigrette.

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 Pléchâtel

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 28 septembre au 2 octobre 2026

lundi 28	
	Taboulé à l'orientale
	Poisson pané sauce tartare
	Petits pois à la française
	Fromage blanc à la confiture

mardi 29	
	Wraps aux carottes
	Clafoutis de potimarron à la mozzarella
	Salade verte
	Fruit de saison

mercredi 30	
	Salade croquante*
	Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab
	Potatoes
	Yaourt à la vanille

* Concombre, radis, vinaigrette au vinaigre de cidre.

jeudi 1	
	Salade de tomates aux dés de fêta
	Rougail saucisse
	Riz créole
	Fruit de saison

Armonys RESTAURATION

CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES FONT UN TOUR DE FRANCE !
DÉCOUVRE LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS !

- Mousse de betteraves au fromage frais
- Hoche-pot (bœuf braisé)
- Aux légumes d'automne* et orge perlé
- Tarte tatin à la cassonade

* Carottes, butternut, poireaux

Menus du 5 au 9 octobre 2026

lundi 5	
	Carottes râpées vinaigrette au miel
	Farfalles
	Sauce tomate à l'orientale*
	Yaourt fermier sucré

* Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, cumin.

mardi 6	
	Boulgour à la provençale*
	Jambon grillé sauce forestière
	Chou fleur rôti au cumin
	Liégeois au chocolat

* Blé, tomates, olives émincées, vinaigrette au Xérès.

mercredi 7	
	Hachis parmentier de bœuf
	Duo de purées (pdt, carottes)
	Fromage
	Fruit de saison

jeudi 8	
	Concombres alpins (fromage blc, moutarde, jus de citron)
	Pizza méditerranéenne*
	Salade verte
	Compote pommes bananes

* Sauce tomate, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella, origan.

vendredi 9	
	Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne
	Frites
	Saint Paulin
	Fruit de saison

* Feuille de chêne rouge émincée, mimolette dés de tomates, maïs, vinaigrette à l'échalote.

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 Pléchâtel

Un jour, une recette!

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 12 au 16 octobre 2026

lundi 12

- Chou chinois au maïs
- Accras de poisson
au ketchup des îles
- Carottes glacées
- Crème de semoule au lait



mardi 13

- Taboulé de chou fleur,
pesto rouge tournesol
- Curry de lentilles
au lait de coco
- Riz
- Yaourt fermier sucré



LA
SEMAINE
DU
GÔUT

mercredi 14

- Velouté de légumes
- Filet de poisson au court
bouillon
- Gratin de butternut et
chataignes au fromage
- Fruit de saison



jeudi 15

- Échine de porc rôti
- Coquillettes
d'octobre rose
- Cantal
- Fruit de saison



vendredi 16

- Sauté de dinde à l'estragon
- Haricots verts persillés
- Edam
- Gâteau mystère
du chef



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.