

## RESTAURANT SCOLAIRE

#### Commune de Berné

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



## Menus du 3 au 7 novembre 2025

# lundi3 Betteraves à l'échalote Boulettes d'agneau sauce forestière Semoule Mimolette Fruit de saison

# mardi4 Cake au cheddar et Cantal Râgout de porc mijoté aux carottes et thym Petits pois aux oignons Petit suisse aux fruits

Compote de pommes

# mercredi5

# jeudi6 Bouillon de bœuf au vermicelle Pilon de poulet rôti Haricots plat persillés Brie Liégeois au chocolat



## Menus du 10 au 14 novembre 2025

# lundi 10 Velouté de légumes Flan Sarladais° Salade verte Coulommiers Fruit de saison Quiche sans pâte aux pommes de terres, gésiers confits





## jeudi 13 Carottes râpées, vinaigrette au miel Macaronis Crème de potimarron aux pois chiche et muscade Tomme des Pyrénées Smoothie à la banane



émincés et 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 Berné

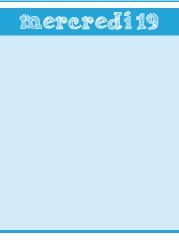
Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.



## Menus du 17 au 21 novembre 2025

#### lundi 17 mardi 18 Salade d'endives aux Velouté de butternut pommes Pain de viande aux herbes°, Poisson pané au citron frais sce Napolitaine Riz et carottes à la crème Frites Bûche laitière Cantal Crème à la vanille Fruit de saison





# jeudi 20 Salade coleslaw° Échine de porc rôtie sauce moutarde Haricots verts à la forestière Tome Montcadi Pain perdu ° Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.



## Menus du 24 du 28 novembre 2025

## lundi 24

- Carottes râpées, vinaigrette balsamique
- Blanc de poulet sauce blanche aux épices kebab
- **Potatoes**
- Camembert
- Fromage blanc à la confiture

## mardi 25

- Velouté de légumes aux pois cassés
- Pizza aux 3 fromages°
- Salade verte
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

## mercredi26

## jeudi 27

- Salade de pommes de terres
- Bœuf aux carottes
- Petits pois
- **Emmental** 
  - Compote pommes bananes

## Vendredi 28

- Betteraves aux pommes
- Filet de poisson frais crème citronnée
- Gratin de potiron
- Tome blanche
- Gâteau d'anniversaire



## 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.

<sup>°</sup> Bœuf, chair à saucisse

<sup>°</sup> Mozzarella, emmental, Cantal.

Pommes de terre, échalotes, ciboulette, vinaigrette au



## RESTAURANT SCOLAIRE

### Commune de Berné

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



## Menus du 1 du 5 décembre 2025

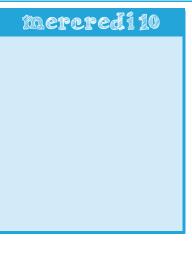
#### lundi1 mercredi3 jeudi4 mardi2 Rillettes de poisson au Pâté de campagne, Cake au jambon colombo cornichon Calamars à la romaine Gratin de carottes et Penne rigate sauce tartare potimarron aux lardons Purée patate douce au Au chorizo et sauce Et guinoa beurre crémeuse Petit suisse aux fruits Gouda Yaourt fermier aromatisé île flottante Fruit de saison ° Carottes, lentilles corail, oignons, crème, cumin.

# Vendredi 5 Velouté de lentilles corail au cumin° Poulet rôti Frites Tomme blanche Fruit de saison ° Carottes, lentilles corail, oignons, crème, cumin.

## Menus du 8 au 12 décembre 2025











° Chou chinois, lardons, 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.

<sup>°</sup>Concassé de tomates, bœuf haché, haricots rouges,



## RESTAURANT SCOLAIRE

#### Commune de Berné

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



## Menus du 15 du 19 décembre 2025

## lundi 15

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

## mardi 16

- Salade de mâche et betteraves ciboulette
- Cassoulet (saucisse, saucisson ail)
- De haricots blancs aux carottes
- Saint Paulin
- Fromage blanc à la cassonade

## mercredi 17



## vendredi 19

- Assortiment de crudités
- Acras de poisson sauce citron
- Riz pilaf, julienne de carottes et poireaux
- Saint Nectaire
- Yaourt fermier aromatisé

Fromage blanc à la









- 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.