VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Berné

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 2 au 6 novembre 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Carottes râpées, vinaigrette au miel	Salade de riz au pesto rouge°		Velouté de tomates au vermicelle°	Pâté de campagne, cornichon
Coquillettes	Sauté de bœuf façon bourguignon		Pizza aux 3 fromages (Mozzarella, emmental, Cantal)	Colombo de poisson frais
Au chorizo et lentilles corail sauce crémeuse	Petits pois aux oignons		Salade verte	Écrasé aux 2 patates°
Gouda	Mimolette		Petit suisse	Brie
Fruit de saison	Liégeois au chocolat		Fruit de saison	Compote pommes bananes

° Riz, courge rôtie, concentré de tomate, huile de colza, graines de tournesol.

° Concassée de tomates, carottes, oignons, vermicelle.

° Patates douces, pommes de terre.

Menus du 9 au 13 novembre 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Taboulé aux fruits secs	Salade feuille de chêne rouge aux croûtons		Soupe Indienne°	**Terrine de poisson sauce citronnée**
Mijoté de porc aux olives vertes	Omelette crème forestière		Calamars à la romaine sauce tartare	**Fricassée de poulet au jus de pomme**
Carottes vichy	Pommes rissolées		Épinards crème curry	**Légumes Anciens°**
Tomme Montcadi	Emmental		Cantal	**Bûche laitière**
Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison		Fruit de saison	**Gâteau Breton**

° Lentilles corail, patate douce, lait de coco.

Armonys

CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES FONT UN TOUR DE FRANCE !

DÉCOUVRE LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS !



° Panais et carottes jaunes caramélisées

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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France** .
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.

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Berné

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 16 au 20 novembre 2026

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	Vendredi 20
Velouté Dubarry°	Salade d'endives aux pommes		Céleri sauce fromage blanc curry	Betteraves à l'échalote
Fusillis	Cassoulet (saucisse, saucisson à l'ail)		Poisson meunière	Lasagnes
Sauce carbonara de volaille	De haricots blancs aux carottes		Purée de brocolis et de pommes de terre	Aux légumes°
Edam	Saint Paulin		Tomme des Pyrénées	Camembert
Fruit de saison	Yaourt fermier sucré		Fruit de saison	Compote de pommes

° Chou fleur, pommes de terre, oignons, lait.

° Béchamel , tomates concassées aux haricots rouges, fondue de poireaux et butternut rôtis.

Menus du 23 au 27 novembre 2026

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	Vendredi 27
Salade verte au maïs et graines de tournesol	Carottes râpées, houmous au citron		Potage parmentier	Salade de mâche aux betteraves
Sauté de porc sauce barbecue	Moelleux à la patate douce et graines de lin		Poulet rôti façon tandoori	Poisson frais crème citronnée
Potatoes	Petits pois		Haricots beurre persillés	Julienne de légumes° et boulgour
Mimolette	Saint Nectaire		Brie	Petit suisse aux fruits
Fromage blanc confiture	Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire 

° Carottes, blanc de poireaux, navet boule d'or.

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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**).
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.

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Berné

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 30 novembre au 4 décembre 2026

lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Salade verte, vinaigrette à la framboise	Salade multicolore°		Velouté de potimarron	Céleri sauce aurore°
Jambon blanc	Poisson pané au citron frais		Pain de viande aux herbes° sauce napolitaine	Curry de carottes et pois chiches au lait de coco
Pommes de terre à la crème de raclette	Butternut rôtie		Frites	Semoule
Yaourt fermier sucré	Tomme blanche		Tomme Montcadi	Cantal
Fruit de saison	Île flottante		Fruit de saison	Yaourt fermier aromatisé

° Pâtes multicolores, maïs, échalote, ciboulette, vinaigrette.

° Bœuf haché et chair à saucisse.

° Mayonnaise, fromage blanc, concentré de tomates.

Menus du 7 au 11 décembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Velouté de carottes au miel	Terrine végétale, cornichon		Roulé au fromage	Betteraves aux pommes
Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab	Penne rigate		Échine de porc rôtie sauce moutarde	Brandade de poisson frais
Riz pilaf	Sauce Arrabbiata douce°		Petits pois carottes	Salade verte
Tomme grise	Emmental râpé		Fromage blanc à la cassonade	Camembert
Fruit de saison	Compote de fruits		Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire

° Tomates concassées, oignon, ail, herbes, épices douces.

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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**).
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.

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Berné

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 décembre 2026

lundi 14

- Duo de râpés°, vinaigrette balsamique
- Boulettes de bœuf sauce tajine
- Semoule
- Gouda
- Yaourt fermier aromatisé

° Carottes et chou chinois.

mardi 15

- Salade de pommes de terre°
- Quiche maraîchère°°
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison

° Pdt, échalotes, ciboulette, vinaigrette au yaourt.
°° Carottes et oignons râpés, mimolette.

mercredi 16

jeudi 17

- **Rillettes de maquereau au citron vert et ciboulette**
- **Filet de dinde rôti sauce crémeuse aux marrons**
- **Pommes duchesses**
- **Dessert de Noël**



- **Clémentine**



Repas de Noël

vendredi 18

- Velouté de légumes
- Poisson frais
- Fondue de poireaux et riz doré
- Edam
- Flan nappé au caramel



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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**).
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.