



## Menus du 27 avril au 1 mai 2026

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> <li> Mousse de betteraves au fromage frais</li> <li> Acras de morue sauce curry coco</li> <li> Duo de boulgour et quinoa</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de croûtons au maïs</li> <li> Blanquette de légumes° aux graines de kasha</li> <li> Riz</li> <li> Saint Paulin</li> <li> Compote pomme banane</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de perles au surimi</li> <li> Bœuf aux olives</li> <li> Carottes vichy</li> <li> Brie</li> <li> Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	

\* Navet boule d'or, petits pois, champignons.

## Menus du 4 au 8 mai 2026

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade chinoise°</li> <li> Émincé de dinde sauce colombo</li> <li> Semoule et poêlée de haricots verts</li> <li> Mimolette</li> <li> Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rondelles de radis rose sauce fromage blanc</li> <li> Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Concombres crème ciboulette</li> <li> Croque Mexicain° au cheddar</li> <li> Salade verte</li> <li> Yaourt fermier sucré</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	

\* Chou chinois, épaule, vinaigrette au miel

\* Mozzarella, Cantal, Emmental.

\* Chili sin carne aux lentilles

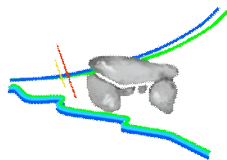
### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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**. **Vianes 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.



Saint  
Gravé

# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé

Nos menus intègrent en rythme annuel  
50% de produits de qualité supérieure (Bio,  
AOC, AOP, Haute Valeur  
Environnementale, etc...) dont 30% de bio minimum.



## Menus du 11 au 15 mai 2026

### lundi 11

- Taboulé à la menthe
- Filet de poisson pané sauce tartare
- Petits pois
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

### mardi 12

- Radis roses à la croque, pointe de sel
- Penne rigate
- Sauce bolognaise de haricots rouges
- Crème à la vanille

### mercredi 13

### jeudi 14

### vendredi 15



## Menus du 18 au 22 mai 2026

### lundi 18

- Salade aux croûtons à l'ail et noix
- Piccata Romana\*
- Frites
- Emmental
- Fruit de saison

### mardi 19

- Concombres, crème à l'aneth
- Poêlée de légumes aux pois chiches, sauce tikka massala
- Boulgour
- Tome blanche
- Fromage blanc au miel et muesli

### mercredi 20

### jeudi 21

### vendredi 22

- Betteraves à l'échalote
- Pizza aux 3 fromages et pesto rouge au tournesol\*
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

- Salade de riz printanière (riz maïs, petits pois, vgte jus de citron)
- Filet de poisson frais sauce crème ciboulette
- Duo de haricots persillés
- Flan au chocolat

\* Sauté de dinde, chorizo, poivrons, oignons, crème.

\* Pâte à pizza, pesto (scc tomate, ail, graines de tournesol, basilic), mozzarella, Cantal, emmental.

### 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 25 au 29 mai 2026

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte au cheddar et oignons frits</li> <li> Dahl de lentilles corail à la provençale</li> <li> Riz pilaf</li> <li> Petit suisse</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Duo de râpés*</li> <li> Calamars à la romaine</li> <li> Blésotto aux courgettes et tomates</li> <li> Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de tomates au maïs</li> <li> Jambon grillé</li> <li> Petits pois carottes, crème dijonnaise</li> <li> Bûche laitière</li> <li> Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

\* Carottes, radis blanc, vinaigrette citronnée.

## Menus du 1 au 5 juin 2026

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> <li> Cervelas, cornichon</li> <li> Gratin de coquillettes sauce béchamel</li> <li> A l'effiloché de dinde</li> <li> Yaourt fermier sucré</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Concombres à la Bulgare*</li> <li> Crumble de haricots blancs</li> <li> Aux carottes</li> <li> Mimolette</li> <li> Compote pomme rhubarbe</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Pommes de terre à l'échalote et ciboulette</li> <li> Quiche tomate, mozzarella origan</li> <li> Salade verte</li> <li> Emmental</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Feuilleté roulé au chorizo</li> <li> Marée du jour sauce ratatouille</li> <li> Semoule couscous</li> <li> Fromage blanc à la cassonade</li> </ul>

\* Dés de concombres, fromage blanc, menthe.

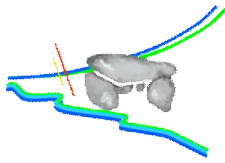
### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeuf
-  Céréales, légumes secs
-  Produit laitier
-  Produit sucré
-  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.



Saint  
Gravé

# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé

Nos menus intègrent en rythme annuel  
50% de produits de qualité supérieure (Bio,  
AOC, AOP, Haute Valeur  
Environnementale, etc...) dont 30% de bio minimum.



## Menus du 8 au 12 juin 2026

### lundi 8

- Salade de mini farfalles au pesto
- Fricassée de dinde aux champignons
- Haricots verts à l'ail
- Flan nappé au caramel

### mardi 9

- Toast chèvre, miel et kasha
- Tajine de légumes\* aux pois chiches
- Boulgour
- Petit suisse aux fruits
- Fruit de saison

\* Carottes courgettes

### mercredi 10

### jeudi 11

- Melon
- Galette saucisse
- Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre
- Yaourt fermier sucré
- Gâteau au citron et graines de pavot

### vendredi 12

- Pâté de foie cornichon
- Filet de poisson frais
- Gratin de pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne
- Brie
- Fruit de saison

### lundi 15

- Pastèque
- Chili sin carne
- Riz
- Saint Nectaire
- Yaourt fermier aux fruits

### mardi 16

- Cake au cheddar et cantal
- Filet de poisson meunière, beurre citronné
- Petits pois aux dés de courgettes
- Fruit de saison

### mercredi 17

### jeudi 18

- Tomates à l'échalote
- Ty Pavégétal estival\*
- Salade verte
- Edam
- Mousse au chocolat

\*Pavé de légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec un coulis de poivrons.

### vendredi 19

- Gaspacho doux
- Fideua
- A la volaille
- Tomme Catalane
- Salade d'agrumes



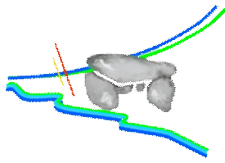
## Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.



Saint  
Gravé


# RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint Gravé

Nos menus intègrent en rythme annuel  
50% de produits de qualité supérieure (Bio,  
AOC, AOP, Haute Valeur  
Environnementale, etc...) dont 30% de bio minimum.




## Menus du 22 au 26 juin 2026

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux noix</li> <li>● Tortis semi-complètes</li> <li>● Caviar d'aubergine et tomates</li> <li>● Cantal</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées vinaigrette</li> <li>● Raviolis gratinés</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Smoothie pomme fraises</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé fraîcheur</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Ratatouille provençale</li> <li>● Gouda</li> <li>● Crème dessert au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombre, vinaigrette à la framboise</li> <li>● Curry de poisson frais*</li> <li>● Blé tendre</li> <li>● Tome grise</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

\*Lait de coco et pois gourmands

## Menus du 29 juin au 3 juillet 2026

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade mexicaine*</li> <li>● Sauté de porc sauce agenaïse</li> <li>● Carottes rôties au beurre et thym</li> <li>● Mimolette</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de tomates au basilic</li> <li>● Cari de courgettes aux 2 lentilles</li> <li>● Riz de Camargue</li> <li>● Camembert</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis roses à la croque, pointe de sel</li> <li>● Brandade à la catalane*</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de pastèque et melon</li> <li>● Jambon </li> <li>● Chips</li> <li>● Emmental</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Riz, tomates, maïs, vinaigrette au ketchup.

\* Confit de légumes (oignons, poivrons, pulpe de tomate), haricots rouges hachés

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.