



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Mouzeil

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 mars 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
- Chili sin carne - Riz - Mimolette - Fruit de saison	- Céleri rémoulade - Boulettes de bœuf sauce Napolitaine - Purée Dubarry° - Yaourt fermier aromatisé	- Pilons de poulet tandoori - Fondue de poireaux et blé au curcuma - Fromage - Fruit de saison	- Velouté de légumes au fromage frais - Sauté de porc sauce coriandre - Coquillettes - Liégeois au chocolat	- Feuilleté au fromage - Filet de poisson frais sauce crème citronnée - Carottes vichy - Fruit de saison

* Pommes de terre et chou fleur

Menus du 9 au 13 mars 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
- Taboulé d'hiver° - Émincé de dinde à la forestière - Haricots beurre - Crème à la vanille	- Parmentier aux lentilles corail et petits légumes° - Salade, vinaigrette au Xéres - Tomme des Pyrénées - Fruit de saison	- Burrito au bœuf - et petits légumes - Fromage - Compote de fruits	- Filet de poisson meunière sauce tartare - Épinards à la crème - Saint Nectaire - Fruit de saison	- Duo de batavia et mâche aux croûtons - Cassoulet du chef - Saucisson à l'ail et chipolata - Fromage blanc au miel

* Semoule, chou fleur haché, pommes.

* Carottes, céleri branche, 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 Mouzeil

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 mars 2026

lundi 16

- Macaronis
- Sauce curry de pois chiches
- Tomme blanche
- Fruit de saison

mardi 17

- Soupe de tomates*, vermicelle
- Poulet rôti
- Haricots verts persillés
- Yaourt fermier sucré

*Carottes, panais, poireaux

mercredi 18

- Potage de légumes
- Rougail saucisse
- Riz
- Yaourt à la vanille

jeudi 19

- Salade de perles au surimi
- Bœuf massalé
- Julienne de légumes d'hiver°
- Crème pâtissière aux éclats de m&m's

° Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignon, ail

vendredi 20

- Retour de pêche sauce Aurore
- Potatoes
- Gouda
- Compote de pommes et bananes

Menus du 23 au 27 mars 2026

lundi 23

- Sauté de dinde sauce au miel
- Lentilles aux carottes
- Saint Paulin
- Fruit de saison

mardi 24

- Velouté de pommes de terre au panais
- Calamars à la romaine
- Riz pilaf aux poireaux façon risotto
- Flan nappé au caramel

mercredi 25

- Omelette
- Pommes rissolées
- Fromage
- Salade de fruits frais

jeudi 26

- Salade Sombbrero°
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°°
- Salade verte, vinaigrette à l'échalotte
- Fruit de saison

° Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate. °° Mozzarella, emmental, Cantal.

vendredi 27

- Salade de chou chinois°
- Échine de porc rôtie sauce moutarde
- Petits pois à la française
- Gâteau d'anniversaire

° Chou chinois, mimolette, vinaigrette 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.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Mouzeil

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 mars au 3 avril 2026

lundi 30

- Salade multicolore*
- Sauté de porc sauce charcutière
- Haricots verts à l'ail
- Yaourt fermier aromatisé

* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

mardi 31

- Filet de dinde rôti au paprika doux
- Semoule et légumes printaniers*
- Tomme Montcady
- Fruit de saison

* Carottes, blettes, oignons, ail, bouillon de légumes au raz el hanout томатé.

mercredi 1

- Penne rigate
- Sauce bolognaise au bœuf et lentilles vertes
- Fromage blanc
- Fruit de saison

jeudi 2

- Salade coleslaw
- Fish
- and chips
- Apple pudding



vendredi 3

- Quiche aux blancs de poireaux et curry
- Salade verte
- Emmental
- Fruit de saison

Menus du 6 au 10 avril 2026

lundi 6



mardi 7

- Émincé de dinde sauce chorizo
- Petits pois aux oignons et blé tendre
- Edam
- Fruit de saison

mercredi 8

- Céleri rémoulade
- Colombo de poisson aux carottes et poireaux
- Boulgour
- Yaourt fermier sucré

jeudi 9

- Concombres à la crème
- Tortillas
- de patatas à la mozzarella*
- Fruit de saison

* Œufs, pommes de terre rissolées, oignons, mozzarella, ciboulette.

vendredi 10

- Salade, vinaigrette balsamique
- Pizza au bœuf et patate douce
- Cantal
- Compote de pommes aux amandes

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.