



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 5 au 9 janvier 2026

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none">● Filet de poisson meunière sauce crème citronnée● Riz doré● Emmental● Compote pomme/Banane	<ul style="list-style-type: none">● Boulette de bœuf sauce moutarde à l'ancienne● Haricots beurre● Cantal● Galette des rois	<ul style="list-style-type: none">● Poulet rôti tandoori● Gratin de pommes de terre et brocolis● Fromage● Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">● Salade de blé au maïs sauce yaourt● Quiche aux légumes d'hiver*● Salade, vinaigrette au curry● Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">● Velouté de potimarron● Pâtes tortis● Carbonara aux poireaux● Fruit de saison

* Poireaux, cheddar, oignon.

Menus du 12 au 16 janvier 2026

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none">● Céleri rémoulade● Émincé de dinde à la forestière● Boulgour● Liégeois au chocolat	<ul style="list-style-type: none">● Feuilleté au fromage● Rôti de porc, jus au thym● Petits pois aux oignons● Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">● Velouté de légumes● Fajitas de bœuf et lentilles blondes au cheddar● Salade verte● Crumble aux pommes	<ul style="list-style-type: none">● Bouillon de poule vermicelle● Acras de morue sauce tartare● Julienne de légumes au curcuma*● Yaourt fermier sucré	<ul style="list-style-type: none">● Betteraves aux poires● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*● Salade verte● Brownie pois chiche et cacao

* Carottes, panais, poireaux.

* Emmental, cantal AOP, mozzarella.

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.



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 19 au 23 janvier 2026

lundi 19

- Sauté de porc sauce Agenaise
- blé tendre
- Gouda
- Fruit de saison

mardi 20

- Salade Coleslaw*
- Penne rigate semi-complètes
- Sauce Napolitaine aux lentilles corail
- Crème à la vanille

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

mercredi 21

- Salade multicolore*
- Fricassée de colin crème ciboulette
- Gratin de courges
- Fruit de saison

* Tortis multicolores, maïs, vinaigrette au Xérès.

jeudi 22

- Salade de chicons et edam aux pommes
- Waterzoi de poulet
- Frites
- Gaufre de Bruxelles



vendredi 23

- Céleri fromage blanc curry
- Pizza texane au bœuf*
- Salade verte
- Fruit de saison

* Bœuf haché, oignons, mozzarella, cheddar, paprika, origan.

Menus du 26 au 30 janvier 2026

lundi 26

- Dahl de carottes et panais aux lentilles
- Riz pilaf
- Mimolette
- Fruit de saison

mardi 27

- Velouté à la patate douce et curry
- Jambon grillé, jus aux oignons
- Petits pois carottes
- Yaourt fermier aromatisé

* Mini penne, surimi, crème fraîche, jus de citron, aneth.

mercredi 28

- Sauté de veau à la dijonnaise
- Pommes de terre persillées
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 29

- Tajine de volaille aux légumes d'hiver
- Semoule parfumée
- Tome grise
- Fruit de saison

vendredi 30

- Salade emmental & croûtons vinaigrette Xérès
- Brandade
- De poisson frais aux herbes
- 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.



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 février 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> Poisson pané citron frais Purée de carottes au cumin Saint Paulin Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois croquant, vinaigrette au miel Coquillettes Bolognaise de haricots rouges Crêpe de la Chandeleur 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées à l'orange Boulettes de bœuf à la crème de panais Boulgour Yaourt à la vanille	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de pois cassés au fromage frais Filet de dinde sauce chorizo Poêlée de haricots verts aux oignons Mousse au chocolat	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpés° Tartiflette Salade verte Fruit de saison

* Couscous, petits pois, échalote, abricot sec, jus de citron, huile d'olive.

* Carottes, radis noir, vinaigrette yaourt citron.

Menus du 9 au 13 février 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> Rougail saucisse Riz créole Tome des Pyrénées Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none"> Salade de mâche et emmental aux betteraves Omelette sauce ketchup Épinards à la crème et pommes de terre rissolées Smoothie à la pomme et fruits rouges	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de tomate aux vermicelles° Blanquette de dinde Fondue de poireaux et blé doré Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes de bœuf, lentilles blondes et carottes Salade verte à l'échalote Mimolette Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé d'hiver° Curry de poisson frais au lait de coco Chou fleur persillé Fromage blanc aux éclats de spéculos

* Bouillon de légumes, tomates pelées, basilic, vermicelles.

* Couscous, petits pois, échalote, abricot sec, jus de citron, huile d'olive.

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.