



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

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

\* Carottes, panais, poireaux.

\* Emmental, cantal AOP, mozzarella.

### 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 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

#### mercredi 21

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

#### 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 Xéres
- 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

- Poisson pané citron frais
- Purée de carottes au cumin
- Saint Paulin
- Fruit de saison

#### mardi 3

- Chou chinois croquant, vinaigrette au miel
- Coquillettes
- Bolognaise de haricots rouges
- Crêpe de la Chandeleur 

#### mercredi 4

- Carottes râpées à l'orange
- Boulettes de bœuf à la crème de panais
- Boulgour
- Yaourt à la vanille

#### jeudi 5

- Velouté de pois cassés au fromage frais
- Filet de dinde sauce chorizo
- Poêlée de haricots verts aux oignons
- Mousse au chocolat

#### vendredi 6

- 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

- Rougail saucisse
- Riz créole
- Tome des Pyrénées
- Fruit de saison

#### mardi 10

- 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 rouge

#### mercredi 11

- Soupe de tomate aux vermicelles°
- Blanquette de dinde
- Fondue de poireaux et blé doré
- Fruit de saison

#### jeudi 12

- Lasagnes de bœuf, lentilles blondes et carottes
- Salade verte à l'échalote
- Mimolette
- Gâteau d'anniversaire 

#### vendredi 13

- Taboulé d'hiver°
- Curry de poisson frais au lait de coco
- Chou fleur persillé
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

\* 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.