



RESTAURANT SCOLAIRE Commune de Mouzeil



Menus du 1 au 5 septembre 2025

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> Farfalles Sauce tomate à l'orientale* Mimolette Roulé à la confiture de fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Émincé de dinde à l'estragon Haricots verts persillés Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre à l'échalote et ciboulette Omelette paysanne Salade verte Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz estivale* Échine de porc rôtie, sauce brune Petits pois aux oignons Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne Frites Emmental Fruit de saison

* Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, épices douces.

* Riz, tomates, maïs, échalotes, ciboulette, vinaigrette au Xéres.

Menus du 8 au 12 septembre 2025

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> Rougail saucisse Riz créole Tome Montcadi Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates, huile d'olives au balsamique et basilic Quiche cheddar & courgettes Salade verte Compote pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> Fajitas de volaille Poêlée de haricots rouges à la mexicaine Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la menthe Poisson meunière au citron frais Ratatouille niçoise Yaourt fermier aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Bœuf massalé Carottes et blé tendre Crème à la vanille

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.



RESTAURANT SCOLAIRE Commune de Mouzeil



Menus du 15 au 19 septembre 2025

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> ●● Perles marines ● Sauté de porc sauce coco gingembre ● Haricots plats aux oignons ●● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade aux dés d'emmental et croûtons ● Parmentier de ●● lentilles et tomates ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ●● Moussaka ● au bœuf ●● Cookie aux pépites de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Blé à la provençale* ● Poulet rôti ● Carottes à la crème d'ail ●● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson frais sauce poivron chorizo ● Tortis ● Cantal ● Fruit de saison

*Perles, surimi, poivron rouge, sauce yaourt citronnée ciboulette.

*Blé, tomates, olives émincées, vinaigrette.

Menus du 22 au 26 septembre 2025

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	Frontières gourmandes, passeport pour les papilles!	ITALIE
<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Semoule aux pois chiches ● Aubergines et tomates rôties* ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de dinde mariné façon Tandoori ●● Riz pilaf aux dés de courgettes ● Tomme des Pyrénées ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dos de colin sauce piperade ● Boulgour ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème à l'aneth ●● Gratin Dauphinois ● Au jambon ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Tomates mozzarella ●● Lasagnes à la bolognaise ● Salade, vinaigrette balsamique ●● Panna cotta au coulis de fruits rouges 	

*Aubergines, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques, servi avec un coulis de tomates.

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.



RESTAURANT SCOLAIRE Commune de Mouzeil

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025

lundi 29

- Salade verte
- Pizza méditerranéenne*
- Fruit de saison

mardi 30

- Chou chinois aux dés de mimolette
- Colombo de courgettes aux lentilles corail
- Purée de patates douces
- Gâteau d'anniversaire 

mercredi 1

- Tomate farçie
- Blé tendre au bouillon de tomate
- Fromage
- Glace

jeudi 2

- Chili con carne
- Riz
- Tomme grise
- Salade de pommes et bananes au sirop

vendredi 3

- Salade piémontaise au cervelas*
- Blanquette de dinde sauce normande
- Carottes et butternut rôtis aux herbes de provence
- Yaourt fermier sucré

* Sauce tomate, thon, tomates fraîches, oignons, ail, olives noires, origan.

* Pommes de terre, cervelas, tomates, cornichons, mayonnaise.

Menus du 6 au 10 octobre 2025

lundi 6

- Salade mexicaine*
- Sauté de boeuf à la provençale
- Haricots beurre persillés
- Flan nappé au caramel

mardi 7

- Tomates à l'échalote
- Gratin de pommes de terre sauce fromagère
- Salade verte
- Fruit de saison

mercredi 8

- Émincé de volaille sauce blanche façon kebab
- Pommes rissolées
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 9

- Concombres alpins*
- Galette saucisse
- Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre
- Yaourt fermier aux fruits

vendredi 10

- Penne rigate
- Sauce carbonara de poisson frais
- Edam
- Fruit de saison

* Riz, haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette.

* Concombres, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

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**. **Vianades crues** de boeuf, 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.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Mouzeil

Un jour, une recette!



Menus du 13 au 17 octobre 2025

lundi 13

- Mac and cheese revisité 
- au potimarron et épices douces
- Tomme blanche
- Fruit de saison



mardi 14

- Céleri rémoulade au curry 
- Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
- Potatoes au paprika
- Fromage blanc à la cassonade

mercredi 15

- Salade de tomates aux dés de fromage
- Boulettes de bœuf sauce tajine
- Brunoise de légumes d'automne° et riz
- Compote de pommes au miel 

* Carottes, courgettes, butternut.

jeudi 16

- Poisson pané sauce tartare 
- Chou fleur rôti au cumin et boulgour
- Emmental
- Fruit de saison

vendredi 17

- Jambon grillé
- Petits pois carottes, crème dijonnaise
- Gouda
- Moelleux chocolat courgette 

Toute l'équipe d' Armonys Restauration vous souhaite de

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**. **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.