



VERSION NON VALIDÉE - COMMISSION DE MENUS

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 31 août au 4 septembre 2026

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
	- Betteraves, vinaigrette à la framboise - Mac&Cheese - à la tomate° - Pastèque	- Dos de colin sauce piperade - Boulgour - Fromage - Fruit de saison	- Filet de dinde mariné façon tandoori - Ratatouille compotée et semoule - Brie - Glace	- Tomates mozzarella, huile d'olive balsamique - Omelette paysanne° - Pommes de terre rissolées - Compote de pommes au miel

* Macaronis gratinés sauce fromagère au cheddar et tomates.

* Lardons, oignons, ciboulette.

Menus du 7 au 11 septembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
- Chili con carne au bœuf - Riz pilaf - Gouda - Fruit de saison	- Melon - Parmentier de lentilles - Courgettes et tomates - Crème au chocolat	- Tomate farcie - Semoule au bouillon de tomate - Fromage - Compote de fruits	- Perles marines° - Sauté de porc sauce coco gingembre - Haricots plats - Yaourt fermier sucré	- Flan de poisson frais sauce aurore - Salade verte - Mimolette - Fruit de saison

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

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.



* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles



VERSION NON VALIDÉE - COMMISSION DE MENUS

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 14 au 18 septembre 2026

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
- Pastèque - Penne rigate - Sauce catalane de la mer* - Crème dessert caramel	- Poulet rôti - Crème dijonnaise et boulgour - Tomme Montcadi - Fruit de saison	- Chiffonade de chou chinois - Moussaka - Au bœuf et lentilles blondes - Fromage blanc à la cassonade	- Tomates à l'échalote - Gratin Dauphinois - Au jambon - Compote de pommes	- Massalé de légumes* aux pois chiches - Riz doré - Saint Nectaire - Fruit de saison

* Sauce tomate, oignons, poivrons, fromage frais, maquereau émietté.

* Courgettes, aubergines, poivrons, carottes, curry, garam massala.

Menus du 21 au 25 septembre 2026

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
- Salade de pommes de terre* - Émincé de dinde sauce basquaise - Poêlée de haricots verts - Fruit de saison	- Betteraves ciboulette - Croque Mexicain* au cheddar - Salade verte - Panna cotta aux fruits rouges	- Salade de mini penne* - Galette saucisse - Salade verte - Glace	- Salade aux dés de mimolette et croûtons - Boulettes de bœuf - Légumes couscous tomates et semoule - Fruit de saison	- Retour de pêche sauce poivron chorizo - Riz - Tomme des Pyrénées - Gâteau d'anniversaire

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

* Chili sin carne aux lentilles

* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, graines de tournesol, vinaigrette.

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.



* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles



VERSION NON VALIDÉE - COMMISSION DE MENUS

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 28 septembre au 2 octobre 2026

lundi 28

- Taboulé à l'orientale
- Poisson Meunière sauce tartare
- Petits pois
- Fromage blanc à la confiture

mardi 29

- Wraps aux carottes
- Clafoutis de potimarron à la mozzarella
- Salade verte
- Fruit de saison

mercredi 30

- Salade croquante*
- Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab
- Potatoes
- Yaourt à la vanille

* Concombre, radis, vinaigrette au vinaigre de cidre.

jeudi 1

- Salade de tomates aux dés de fêta
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Fruit de saison

Armonys
CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES
FONT UN TOUR DE FRANCE !
DÉCOUVRE LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS !

Mousse de betteraves
au fromage frais

Hoche-pot
(bœuf braisé)

Aux légumes
d'automne* et orge perlé

Tarte tatin à
la cassonade



* Carottes, butternut, poireaux

Menus du 5 au 9 octobre 2026

lundi 5

- Carottes râpées vinaigrette
- Farfalles
- Sauce tomate à l'orientale*
- Yaourt fermier sucré

* Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, cumin.

mardi 6

- Boullgour à la provençale*
- Jambon grillé sauce forestière
- Chou fleur rôti au cumin
- Liégeois au chocolat

* Blé, tomates, olives émincées, vinaigrette au Xérès.

mercredi 7

- Hachis parmentier de bœuf
- Duo de purées (pdt, carottes)
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 8

- Concombres alpins (fromage blc, moutarde, jus de citron)
- Pizza méditerranéenne*
- Salade verte
- Compote pommes bananes

* Sauce tomate, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella, origan.

vendredi 9

- Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne
- Pomme vapeur
- Saint Paulin
- Fruit de saison

* Feuille de chêne rouge émincée, mimolette dés de tomates, maïs, vinaigrette à l'échalote.

* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

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.



VERSION NON VALIDÉE - COMMISSION DE MENUS

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Mouzeil

Un jour, une recette!

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 12 au 16 octobre 2026

lundi 12

-  Chou chinois au maïs
-  Accras de poisson au ketchup des îles
-  Carottes glacées
-  Crème de semoule au lait



mardi 13

-  Taboulé de chou fleur, pesto rouge tournesol
-  Curry de lentilles au lait de coco
-  Riz
-  Yaourt fermier sucré



LA SEMAINE
DU GÔT

mercredi 14

-  Velouté de légumes
-  Filet de poisson au court bouillon
-  Gratin de butternut et châtaignes au fromage
-  Fruit de saison



jeudi 15

-  Saucisse de bœuf à la tomates
-  Coquillettes d'octobre rose
-  Cantal
-  Fruit de saison



vendredi 16

-  Sauté de dinde à l'estragon
-  Haricots verts persillés
-  Edam
-  Gâteau mystère du chef



Toute l'équipe d'Armonys Restauration
vous souhaite de bonnes vacances!



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.



* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles