



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 novembre 2026

lundi 2

- Carottes râpées, vinaigrette au miel
- Macaronis
- Au chorizo et lentilles corail sauce crémeuse
- Liégeois au chocolat

mardi 3

- Salade de riz au pesto rouge*
- Sauté de bœuf façon bourguignon
- Petits pois aux oignons
- Fruit de saison

* Riz, courge rôtie, concentré de tomate, huile de colza, mimolette, graines de tournesol.

mercredi 4

- Filet de dinde sauce dijonnaise
- Duo de haricots
- Fromage
- Pain perdu

jeudi 5

- Velouté de tomates au vermicelle*
- Pizza aux 3 fromages (Mozzarella, emmental, Cantal)
- Salade verte
- Fruit de saison

* Concassée de tomates, carottes, oignons, vermicelle.

vendredi 6

- Colombo de poisson frais
- Écrasé aux 2 patates*
- Edam
- Compote pommes bananes

* Patates douces, pommes de terre.

Menus du 9 au 13 novembre 2026

lundi 9

- Taboulé aux fruits secs
- Mijoté de porc aux olives vertes
- Carottes vichy
- Yaourt fermier aromatisé

mardi 10

- chou chinois emmental et croûtons
- Omelette crème forestière
- Pommes rissolées
- Fruit de saison

mercredi 11



jeudi 12

- Calamars à la romaine sauce tartare
- Épinards crème curry et blé tendre
- Cantal
- Fruit de saison

vendredi 13

- Fricassée de poulet au jus de pomme
- Légumes Anciens*
- Bûche lactière
- Gâteau Breton

* Panais et carottes jaunes caramélisées

Armonys

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

BRETAGNE



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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**.

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 novembre 2026

lundi 16

- Betteraves ciboulette
- Fusillis
- Sauce carbonara de volaille
- Fruit de saison

* Chou fleur, pommes de terre, oignons, lait.

mardi 17

- Salade d'endives aux pommes
- Cassoulet (saucisse, saucisson à l'ail)
- De haricots blancs aux carottes
- Yaourt fermier sucré

mercredi 18

- Velouté de légumes
- Fajitas de bœuf*
- Salade verte
- Panna cotta aux dés de mangue

* Poêlée de julienne de carottes aux oignons, bœuf haché, fromage râpé.

jeudi 19

- Poisson meunière
- Purée de brocolis et de pommes de terre
- Tomme des Pyrénées
- Fruit de saison

vendredi 20

- Lasagnes aux légumes*
- Salade verte
- Gouda
- Compote de pommes

* Béchamel, tomates concassées aux haricots rouges, fondue de poireaux et butternut rôtis.

Menus du 23 au 27 novembre 2026

lundi 23

- chou chinois mimolette et graines de tournesol
- Sauté de porc sauce barbecue
- Potatoes
- Fromage blanc confiture

mardi 24

- Carottes râpées, houmous au citron
- Moelleux à la patate douce et graines de lin
- Petits pois
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 25

- Salade de perles aux agrumes
- Accras de morue
- Chou fleur béchamel au paprika doux
- Compote de fruits

jeudi 26

- Poulet rôti façon tandoori
- Haricots beurre persillés et riz
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

vendredi 27

- betteraves aux dés d'emmental
- Poisson frais crème citronnée
- Julienne de légumes* et boulghour
- Gâteau d'anniversaire

* Carottes, poireaux, navet boule d'or.

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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**.
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 novembre au 4 décembre 2026

lundi 30

- Salade verte, vinaigrette à la framboise
- Jambon blanc
- Pommes de terre à la crème de raclette
- Fruit de saison

mardi 1

- Salade multicolore*
- Poisson pané au citron frais
- Butternut rôtie
- Île flottante

* Pâtes multicolores, cheddar, maïs, échalote, ciboulette, vinaigrette.

mercredi 2

- Haut de cuisse de poulet mariné
- Poêlée de haricots verts aux oignons
- Fromage
- Pâtisserie du chef

* Carottes, chou blanc, fromage blanc, vinaigrette.

jeudi 3

- Pain de viande aux herbes* sauce napolitaine
- Frites
- Fromage
- Fruit de saison

* Bœuf haché et chair à saucisse.

vendredi 4

- Céleri sauce aurore*
- Curry de carottes et pois chiches au lait de coco
- Semoule
- Yaourt fermier aromatisé

* Mayonnaise, fromage blanc, concentré de tomates.

Menus du 7 au 11 décembre 2026

lundi 7

- carottes au miel
- Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab
- Riz pilaf
- Fromage blanc à la cassonade

mardi 8

- Terrine végétale, cornichon
- Penne rigate gratinées
- Sauce Arrabbiata douce*
- Compote de fruits

* Tomates concassées, oignon, ail, herbes, épices douces.

mercredi 9

- Salade verte aux croûtons
- Parmentier de bœuf et lentilles vertes
- Au potimarron
- Crème à la vanille

jeudi 10

- Roulé au fromage
- Sauté de bœuf à la moutarde
- Petits pois carottes
- Fruit de saison

vendredi 11

- Brandade de poisson frais
- Salade verte
- Saint Paulin
- 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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**.
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 14 au 18 décembre 2026

lundi 14

- Duo de râpés*, vinaigrette balsamique
- Boulettes de bœuf sauce tajine
- Semoule
- Yaourt fermier aromatisé

* Carottes et chou chinois.

mardi 15

- Salade de pommes de terre*
- Quiche maraîchère**
- Salade verte
- Fruit de saison

* Pdt, échalotes, ciboulette, vinaigrette au yaourt.
** Carottes et oignons râpés, mimolette.

mercredi 16

- Velouté de butternut
- Gratin de gnocchis
- Au jambon
- Fruit de saison

jeudi 17

- Filet de dinde rôti sauce crémeuse aux marrons
- Pommes duchesses
- Dessert de Noël
- Clémentine



Repas de Noël

vendredi 18

- betteraves
- Poisson frais
- Fondue de poireaux et riz doré
- Flan nappé au caramel



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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**.

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.