



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 27 avril au 1 mai 2026

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none">Acras de morue sauce curry cocoBoullgourEdamFruit de saison	<ul style="list-style-type: none">Blanquette de légumes* aux graines de kashaRizEmmentalCompote pomme banane	<ul style="list-style-type: none">Taboulé aux fruits secsFlammekuecheSalade verteFruit de saison	<ul style="list-style-type: none">Bœuf aux olivesCarottes vichyTomme des PyrénéesGâteau d'anniversaire 	

* Navet boule d'or, petits pois, champignons.

Menus du 4 au 8 mai 2026

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none">Salade chinoise*Émincé de dinde sauce colomboSemoule et ratatouilleLiégeois au chocolat	<ul style="list-style-type: none">Concombre, vinaigrette à la framboiseCroque Mexicain* au cheddarSalade verteYaourt fermier sucré	<ul style="list-style-type: none">Saucisson à l'ail, cornichonDos de colin sauce crustacésJulienne de légumes et coquillettesÎle flottante	<ul style="list-style-type: none">Chipolatas grilléesPurée de pommes de terreGoudaFruit de saison	

* Chou chinois, mimolette, vinaigrette au miel

* Chili sin carne aux lentilles

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 11 au 15 mai 2026

lundi 11

- Taboulé à la menthe
- Poisson meunière sauce tartare
- Petits pois
- Crème à la vanille

mardi 12

- Penne rigate
- Sauce bolognaise de haricots rouges
- Tome Montcadi
- Fruit de saison

mercredi 13

- Feuilleté au fromage
- Filet de dinde sauce estragon
- Riz doré
- Fruit de saison

jeudi 14

vendredi 15



Menus du 18 au 22 mai 2026

lundi 18

- Concombres, crème à l'aneth
- Boulettes de bœuf tikka massala
- boulgour
- Fromage blanc au miel et muesli

mardi 19

- Piccata Romana*
- Frites
- Emmental
- Fruit de saison

mercredi 20

- Betteraves à l'échalote
- Pizza aux 3 fromages et pesto rouge au tournesol*
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Fruit de saison

jeudi 21

- Gratin de gnocchis
- au jambon
- Fromage
- Compote de fruits

vendredi 22

- Salade de riz printanière (riz maïs, petits pois, vgte jus de citron)
- Filet de poisson frais sauce crème ciboulette
- Duo de haricots persillés
- Yaourt fermier sucré

* Sauté de dinde, chorizo, poivrons, oignons, crème.

* Pâte à pizza, pesto (sauce tomate, ail, graines de tournesol, basilic), mozzarella, Cantal, emmental.

* Poisson frais sauce béchamel et emmental râpé sur lit de purée de carottes.

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 25 au 29 mai 2026

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ●● Calamars à la romaine ●● Blésotto aux courgettes et tomates ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ●● Poulet basquaise ●● Légumes de la basquaise et pommes rissolées ●● Panna cotta aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Dahl de lentilles corail à la provençale ● Riz pilaf ● gouda ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de tomates féta ● Jambon grillé ● Petits pois carottes, crème dijonnaise ●● Gâteau d'anniversaire 

* Carottes, radis blanc, vinaigrette citronnée.

Menus du 1 au 5 juin 2026

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> ●● Pâté de foie cornichon ●● Gratin de coquillettes sauce béchamel ● A l'éffiloché de dinde ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pommes de terre à l'échalote et ciboulette ●● Quiche tomate, mozzarella origan ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Sauté de bœuf façon marengo ● Poêlée de courgettes aux oignons ●● Far breton nature 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rôti de porc jus au thym ●● Haricots blancs aux carottes ● Mimolette ● Compote pomme 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ●● Marée du jour sauce ratatouille ● Semoule couscous ● Fromage blanc à la cassonade

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 8 au 12 juin 2026

lundi 8

- Salade de mini farfalles au pesto
- Fricassée de dinde aux champignons
- Haricots verts à l'ail
- Riz au lait crémeux

mardi 9

- Tajine de légumes* aux pois chiches
- Boulgour
- chevre
- Fruit de saison

* Carottes courgettes

mercredi 10

- Assortiment de crudités
- Omelette au coulis de tomate
- Penne rigate et fondue d'épinards au beurre
- Fromage blanc à la confiture

jeudi 11

- Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre
- Galette saucisse
- Brie
- Gâteau au citron et graines de pavot

vendredi 12

- Filet de poisson frais
- Gratin de pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne
- Yaourt fermier sucré
- Melon

lundi 15

- Pastèque
- Chili con carne
- Riz
- Glace

mardi 16

- Filet de poisson meunière, beurre citronné
- Petits pois aux dés de courgettes
- cantal
- Fruit de saison

mercredi 17

- Concombre, crème moutardée
- Croque cake
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Fruit de saison

jeudi 18

- chili sin carne
- riz
- fromage
- Mousse au chocolat

vendredi 19

- Fideua
- A la volaille
- Tomme Catalane
- Salade d'agrumes



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 22 au 26 juin 2026

lundi 22

- Taboulé fraîcheur
- Poulet rôti
- Ratatouille provençale
- Crème dessert au chocolat

mardi 23

- Sauté de bœuf au paprika
- Gratin de pommes de terre aux blettes
- Fromage
- Compote pomme fraises

mercredi 24

- Mouclade
- Frites
- Fromage
- Melon

jeudi 25

- Tortis semi-complètes
- Caviar d'aubergine et tomates
- Cantal
- Fruit de saison

vendredi 26

- Curry de poisson frais*
- Blé tendre
- Tome grise
- Gâteau d'anniversaire 

*Lait de coco et pois gourmands

Menus du 29 juin au 3 juillet 2026

lundi 29

- Concombres crème ciboulette
- Brandade de sardines à la catalane*
- Salade verte
- Yaourt fermier aromatisé

mardi 30

- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Riz de Camargue
- Fromage
- Compote de pommes

mercredi 1

- Salade de perles provençales*
- Couscous au boulettes de bœuf et merguez
- Légumes couscous au bouillon d'épices douces
- Glace

jeudi 2

- Sauté de porc sauce agenaise
- Carottes rôties au beurre et thym
- Fromage
- Fruit de saison

vendredi 3

- Jambon 
- Chips
- Emmental
- Duo de pastèque et melon

* Perles, dés de tomates et de concombres, vinaigrette aux herbes de provence.

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.