

Menus du 3 au 7 novembre 2025

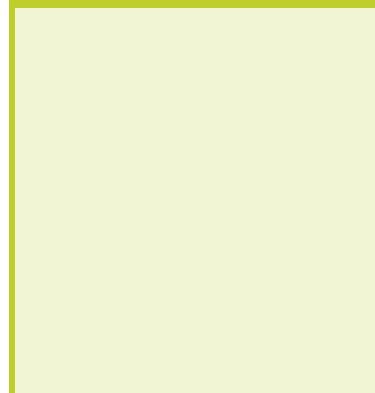
lundi 3

- Betteraves rouges vinaigrette
- Cordon bleu
- Epinard à la crème et semoule
- Yaourt sucré

mardi 4

- Céleri rémoulade
- Gratin de pâtes au fromage
- Salade verte
- Fruit de saison

mercredi 5



jeudi 6

- Effiloché de porc tex Mex
- Lentilles cuisinées
- Fromage
- Ille flottante aux amandes

vendredi 7

- Soupe de potiron
- Filet de poisson sauce citron
- Pommes vapeur et brocolis
- Fromage blanc sucré

Menus du 10 au 14 novembre 2025

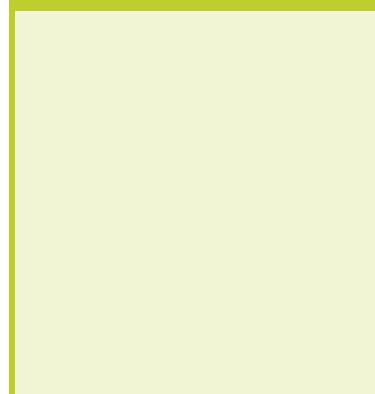
lundi 10

- Jambon grillé sauce barbecue
- Macaronis
- Fromage
- Fruit de saison

mardi 11



mercredi 12



jeudi 13

- Salade verte et dés d'Edam
- Tortilla
- Salade verte
- Compote poires

vendredi 14

- Poisson sauce chorizo
- Semoule et choux fleurs
- Fromage
- Quatre-quarts

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'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

École Saint Christophe La Salle - Lorient



## Menus du 17 au 21 novembre 2025

### lundi 17

- Salade aux noix
- Colombo de lentilles corail
- Riz créole
- Fromage blanc au sucre

### mardi 18

- Wok de mini penne aux légumes
- Et au porc
- Fromage
- Fruit de saison

### mercredi 19



### jeudi 20



- La poutine
- Salade verte
- Cheddar
- Le pudding des chômeurs

### vendredi 21

- Velouté crécy
- Filet de poisson sauce citron
- Pommes vapeur
- Yaourt au caramel

## Menus du 24 au 28 novembre 2025

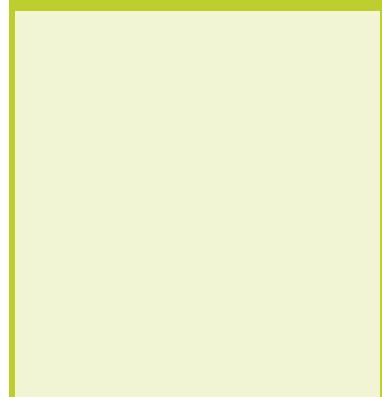
### lundi 24

- Escalope viennoise
- Haricots verts
- Fromage
- Moelleux abricots

### mardi 25

- Lasagne de volaille
- Salade verte
- Fromage
- Petit suisse sucré

### mercredi 26



### jeudi 27

- Velouté saint germain
- Quiche au fromage
- Salade verte
- Fruit de saison

### vendredi 28

- Wraps de crudité et crème ail fine herbes
- Filet de poisson sauce homardine
- Riz pilaf
- Yaourt sucré

\*pâte à pizza, crème fraîche, pommes de terre, fromage à tartiflette, oignons, origan.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison :** viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'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

École Saint Christophe La Salle - Lorient



## Menus du 1 au 5 décembre 2025

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Roulé napolitain</li> <li>● Haricots rouges façon rougail</li> <li>● Boulgour</li> <li>● Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Galette saucisse</li> <li>● Pommes sautées</li> <li>● Fromage</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade d'endives mimosa</li> <li>● Sauté de veau marengo</li> <li>● Penne</li> <li>● Fromage blanc aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Blanquette de poisson à l'ancienne</li> <li>● Pommes de terre</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

## Menus du 8 au 12 décembre 2025

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Semoule aux pois chiches</li> <li>● Légumes tajine</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté butternut</li> <li>● Paëlla au poulet</li> <li>● au poulet</li> <li>● Yaourt sucré</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sambal de maquereau</li> <li>● Le Bobotie</li> <li>● Potatoes</li> <li>● Cobbler aux fruits rouges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Carbonara de poisson</li> <li>● Tortis et brocolis</li> <li>● Fromage blanc à la rhubarbe</li> </ul>

## Afrique du sud



## vendredi 12



## Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison :** viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'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

École Saint Christophe La Salle - Lorient



## Menus du 15 au 19 décembre 2025

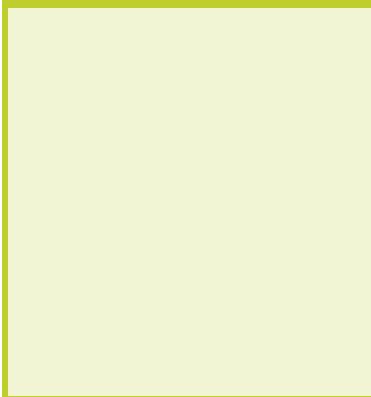
### lundi 15

- Salade américaine
- Emincé de poulet au caramel
- Carottes cuisiné
- Yaourt abricots

### mardi 16

- Flan à la sarladaise
- Salade verte
- Fromage
- Ananas au sirop

### mercredi 17



### jeudi 18

- Burger de noël
- Potatoes
- Clémentines
- Dessert de noël

### vendredi 19

- Velouté de légumes
- Tortilla à la portugaise
- Salade verte
- Petit suisse



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



### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **bœuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'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.