VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

École Saint Christophe La Salle - Lorient

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	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	Vendredi 6
Carottes râpées au cumin	Sauté de bœuf façon bourguignon		Velouté de tomates au vermicelle°	Colombo de poisson frais
Macaronis	Petits pois aux oignons et blé tendre		Pizza aux 3 fromages (Mozzarella, emmental, Cantal)	Riz doré
Au chorizo et lentilles corail sauce crémeuse	Fromage		Salade verte	Brie
Yaourt aromatisé	Liégeois au chocolat		Fruit de saison	Compote pommes bananes

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

° Concassée de tomates, carottes, oignons, vermicelle.

Menus du 9 au 13 novembre 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	Vendredi 13
Tajine de bœuf	Salade feuille de chêne fromage et aux croûtons		Velouté Dubarry	Riz croquant thaï
Semoule de couscous et légumes couscous	Omelette crème forestière		Calamars à la romaine sauce tartare	Au poulet
Fromage	Pommes rissolées		Épinards crème curry et céréales	Fromage
Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison		Fruit de saison	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

☑ **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.

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

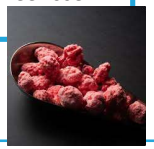
École Saint Christophe La Salle - Lorient

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

Lyon bouchon de rue

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	Vendredi 20
	Salade d'endives aux pommes		Salade de mâche aux noix	
Fusillis	Cassoulet (saucisse, saucisson à l'ail)		Burger bouchon lyonnais revisité	Poisson meunière
Sauce carbonara	De haricots blancs aux carottes		Potatoes	Brocolis et riz
Fromage				Fromage
Fruit de saison	Yaourt fermier sucré		Dessert au pralinée rose	Compote de pommes



Menus du 23 au 27 novembre 2026

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	Vendredi 27
	Cake aux cheddar		Potage parmentier	
Cordon bleu	Wok de légumes		Poulet rôti façon tandoori	Poisson frais crème citronnée
Semoule de couscous et petits pois	Végé		Haricots beurre persillés	Julienne de légumes° et boulgour
Fromage				Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	Fromage blanc au miel		Liégeois chocolat	Gâteau d'anniversaire

° Carottes, blanc de 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, œuf
- 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.

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

École Saint Christophe La Salle - Lorient

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

SUD-OUEST

lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	Vendredi 4
	Salade coleslaw			Céleri sauce aurore°
Paupiette de veau sauce charcutière	Paëlla		Tartine sarladaise	Poisson frais beurre rouge
Lentilles cuisinées	Aux légumes		Salade verte	Semoule
Yaourt fermier sucré			Tomme catalane	
Fruit de saison	Île flottante		Canelé bordelais	Yaourt fermier aromatisé
				

° Mayonnaise, fromage blanc, concentré de tomates.

Menus du 7 au 11 décembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	Vendredi 11
	Terrine végétale, cornichon			
Nugget de volaille ketchup	Penne rigate			Brandade de poisson frais
Riz pilaf	Sauce Arrabbiata douce°			Salade verte
Fromage				Camembert
Fruit de saison	Yaourt aux fruits			Fromage blanc sucré

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

Repas de Noël

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

☑ **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.

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

École Saint Christophe La Salle - Lorient

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	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Carottes râpées vinaigrette				Velouté de légumes
Poisson meunière	Galette saucisse		Jambon grillé	Haricots rouges façon rougail
Riz doré	Salade verte		Gratin dauphinois	Boulgour
	Petit suisse		Fromage	
Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison		Compote de pommes	Flan nappé au caramel



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

☑ **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.