



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Le Landreau

Menus du 5 au 9 janvier 2026

lundi 5

- Betteraves
- Filet de poisson meunière sauce crème citronnée
- Riz doré
- Emmental
- Fruit de saison

mardi 6

- Carottes râpées
- Pâtes
- Carbonara aux poireaux
- Camembert
- Galette des rois

mercredi 7

- Saucisson à l'ail cornichon
- Haut de cuisse de poulet tandoori
- Gratin de pommes de terre et brocolis
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 8

- Salade de blé au maïs
- Quiche aux légumes d'hiver°
- Salade, vinaigrette au cidre
- Gouda
- Compote pommes banane

vendredi 9

- Rillettes de sardines au fromage frais
- Sauté de bœuf sauce moutarde à l'ancienne
- Haricots beurre
- Cantal
- Fruit de saison

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 janvier 2026

lundi 12

- Céleri rémoulade
- Émincé de dinde à la forestière
- Boulgour
- Tome Montcady
- Flan nappé au caramel

mardi 13

- Crêpe au fromage
- Rôti de porc, jus au thym
- Petits pois aux oignons
- Petit suisse
- Fruit de saison

mercredi 14

- Velouté de légumes
- Fajitas de bœuf au cheddar
- Salade verte
- Fromage blanc
- Crumble aux pommes

jeudi 15

- Bouillon de poule vermicelle
- Calamars sauce tartare
- Julienne de légumes au curcuma°
- Brie
- Fruit de saison

vendredi 16

- Macédoine de légumes
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°
- Salade verte
- Fromage
- Brownie pois chiche et cacao

* Carotte, butternut, oignon.

* Emmental, cantal AOP, mozzarella.

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.

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 19 au 23 janvier 2026

lundi 19

- Velouté à la patate douce aux épices
- Sauté de porc sauce Agenaise
- Haricots verts
- Bûche laitière
- Fruit de saison

mardi 20

- Salade Coleslaw°
- Penne rigate semi-complètes
- Sauce Napolitaine aux lentilles corail
- Tome blanche
- Crème à la vanille

mercredi 21

- Salade multicolore°
- Colin crème ciboulette
- Purée de Butternut
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 22

- Salade de chicons aux pommes
- Waterzoi de poulet
- Frites
- Edam
- Gaufre de Bruxelles


vendredi 23

- Céleri fromage blanc curry
- Pizza texane au bœuf°
- Salade verte
- Petit suisse aux fruits
- Fruit de saison

* Bœuf haché, oignons, mozzarella, cheddar, paprika, origan.

Menus du 26 au 30 janvier 2026

lundi 26

- Velouté de légumes
- Dahl de carottes et panais aux lentilles
- Riz pilaf
- Mimolette
- Fruit de saison

mardi 27

- Salade Marco Polo°
- Jambon grillé, jus aux oignons
- Petits pois carottes
- Saint Nectaire
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 28

- Betteraves à l'échalote
- Sauté de veau à la dijonnaise
- Pommes de terre persillées
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 29

- Pâté de foie, cornichon
- Tajine de volaille aux légumes d'hiver
- Semoule parfumée
- Tome grise
- Fruit de saison

vendredi 30

- Salade aux croûtons, vinaigrette au Xérès
- Brandade
- De poisson frais aux herbes
- Emmental
- 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 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.



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Le Landreau

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 février 2026

lundi 2

- Taboulé d'hiver°
- Poisson pané citron frais
- Purée de carottes au cumin
- Gouda
- Fruit de saison

mardi 3

- Chou chinois croquant, vinaigrette au miel
- Chili
- Sin carne
- Saint Paulin
- Crêpe de la Chandeleur**

mercredi 4

- Carottes râpées à l'orange
- Boulettes de bœuf à la crème de panais
- Boulgour
- Fromage
- Yaourt à la vanille

jeudi 5

- Velouté de pois cassés au fromage frais
- Filet de dinde sauce chorizo
- Poêlée de haricots verts aux oignons
- Cantal
- Mousse au chocolat

vendredi 6

- Duo de râpés°
- Tartiflette
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

* Couscous, petits pois, échalote, abricot sec, jus de citron, huile d'olive.

* Carottes, radis noir, vinaigrette yaourt citron.

Menus du 9 au 13 février 2026

lundi 9

- Potage crécy
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Brie
- Fruit de saison

mardi 10

- Salade de mâche aux betteraves
- Omelette sauce ketchup
- Épinards à la crème et pommes de terre rissolées
- Tome des Pyrénées
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

mercredi 11

- Soupe de tomate aux vermicelles°
- Blanquette de dinde
- Semoule
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

jeudi 12

- Salade verte arlequin°
- Pâtes
- Bolognaise boeuf, lentilles blondes et carottes
- Mimolette
- Gâteau d'anniversaire**

vendredi 13

- Boulgour à l'indienne°
- Curry de poisson frais au lait de coco
- Gratin de chou fleur persillé
- Camembert
- Smoothie à la banane

* Bouillon de légumes, tomates pelées, basilic, vermicelles.

Salade verte, maïs, emmental, crouton

*Boulgour, carottes, pommes, vinaigrette au curcuma.

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.