MORÉAC

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Moréac

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.

Armonys RESTAURATION

Menus du 7 au 11 juillet 2025

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Salade papillon°	Radis roses	Saucisson à l'ail, cornichon	Concombre au fromage blanc	Melon
Pizza aux 3 fromages	Couscous aux merguez	Gratin de coquillettes aux courgettes	Saucisse grillée	Pilon de poulet rôti
Salade verte	Légumes couscous aux pois chiches	et saumon	Pommes noisettes	Blé à la tomate
Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Glace	Fruit de saison	Compote pommes banane	Flan nappé au caramel

° Pâtes papillon, tomates, poivrons, maïs, basilic, vinaigrette.

Menus du 14 au 18 juillet 2025

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
	Tomates au basilic	Betteraves ciboulette	Feuilleté au fromage	Pastèque
	Blanquette de poisson	Croque cake°	Sauté de dinde sauce curry	Jambon blanc
	Riz doré	Salade verte, vinaigrette au Xéres	Haricots plats aux oignons	Salade de pommes de terre échalote ciboulette
	Fromage	Fromage	Fromage	Crème Anglaise
	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Creme dessert vanille	Barre bretonne

°Croque monsieur revisité

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.

MORÉAC

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Moréac

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **20% de bio minimum**.

Armonys RESTAURATION

Menus du 21 au 25 juillet 2025

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Chou chinois au maïs	Tomates à l'échalote	Concombres, crème ciboulette	Taboulé à l'orientale	Carottes râpées, vinaigrette balsamique
Poulet basquaise	Cari de courgettes aux 2 lentilles	Parmentier de bœuf	Chipolatas	Penne rigate
Semoule	Riz pilaf	Salade verte	Haricots beurre à l'ail	Sauce crème saumon
Fromage	Fromage	Petit suisse sucré	Fromage	Fromage
Yaourt aromatisé	Moelleux au chocolat	Fruit de saison	Yaourt à la vanille	Fruit de saison

°Croque monsieur revisité

Menus du 28 juillet au 1 août 2025

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
Pastèque	Tartine chèvre et miel	Salade de riz°	Melon	Betteraves mimosa
Calamars à la romaine	Jambon grillée sauce dijonnaise	Quiche chèvre tomate basilics	Émincé de dinde à la forestière	Penne rigate
Ratatouille et boulgour	Julienne de légumes	Salade verte	Petits pois aux oignons	Sauce carbonara
Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage	Fromage
Compote de fruits	Fruit de saison	Liégeois vanille	Mousse au chocolat	Fruit de saison

° Riz, tomates, échalotes, ciboulette, vinaigrette.

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.

MORÉAC

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Moréac

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.

Armonys RESTAURATION

Menus du 4 au 8 août 2025

lundi 4
- Melon
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Fromage
- Yaourt nature sucré

mardi 5
- Taboulé à la menthe
- Bœuf aux olives
- Haricots verts persillés
- Fromage
- Glace

mercredi 6
- Tomates, vinaigrette balsamique
- Pilons de poulet marinade tandoori
- Torsades
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 7
- Salade de minis penne°
- Semoule
- Legumes couscous
- Petit suisse aux fruits
- Creme dessert chocolat

° Mini pennerigate, dés de tomates, poivrons, maïs, crème moutardée.

vendredi 8

Menus du 11 au 15 août 2025

lundi 11
- Salade aux dés de fromage
- Émincé de dinde sauce kebab
- Pommes rissolées
- Yaourt aromatisé
- Fruit de saison

mardi 12
- Salade de carottes et radis râpés
- Poisson pané
- Épinards crème curry et blé tendre au beurre
- Fromage
- Fromage blanc à la confiture

mercredi 13
- Concombres à la crème
- Quiche lorraine
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 14
- Pastèque
- Omelette sauce ketchup
- Coquillettes
- Fromage
- Glace

vendredi 15

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.

MORÉAC

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Moréac

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **20% de bio minimum**.

Armonys RESTAURATION

Menus du 18 au 22 août 2025

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Betteraves à l'échalote	Salade de tomates au maïs	Pâté de foie, cornichon	Carottes râpées vinaigrette	
Paëlla	Gratin de gnocchis	Sauté de bœufs	Filet de dinde au curcuma	
de la mer	Au jambon	Courgettes	Lentilles blondes au thym	
Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage	Fromage	
Fruit de saison	Cookie	Fruit de saison	Glace	

Menus du 25 au 29 août 2025

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29

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.