Haute Goulaine

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Haute-Goulaine

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 30% de bio minimum.

Armonys RESTAURATION

Menus du 2 au 6 novembre 2026

lundi 2

- Velouté de tomates au vermicelle°
- Pizza aux 3 fromages (Mozzarella, emmental, Cantal)
- Salade verte
- Petit suisse aux fruits
- Liégeois au chocolat

mardi 3

- Salade de riz (BIO) au pesto rouge
- Sauté de bœuf façon bourguignon
- Frites
- Mimolette
- Fruit frais

mercredi 4

- Betteraves (BIO) aux poires
- Filet de dinde sauce dijonnaise
- Duo de haricots
- Fromage
- Eclair à la vanille

jeudi 5

- Carottes râpées (CE2) vinaigrette au miel
- Macaronis
- Sauce crémeuse aux lentilles corail et chorizo
- Gouda
- Fruit frais

Vendredi 6

- Pâté de campagne, (CE2) cornichon
- Colombo de poisson frais
- Écrasé aux 2 patates°
- Brie
- Compote de pommes

° Concassée de tomates, carottes, oignons, vermicelle.

° Patates douces, pommes de terre.

Menus du 9 au 13 novembre 2026

lundi 9

- Taboulé (semoule BIO) aux fruits secs
- Mijoté de porc aux olives vertes
- Carottes vichy
- Tomme Montcadi
- Yaourt fermier aromatisé Mézerac

mardi 10

- Salade Batavia aux croûtons, vinaigrette
- Omelette (œufs CE2) crème forestière
- Pommes rissolées
- Emmental
- Fruit frais

mercredi 11



jeudi 12

- Soupe Indienne°
- Calamars à la romaine, sauce tartare
- Épinards (CE2) crème curry
- Cantal
- Fruit frais

° Lentilles corail, patate douce, lait de coco.

Armonys RESTAURATION

CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES FONT UN TOUR DE FRANCE !

DÉCOUVRE LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS !

Vendredi 13

- **Terrine de poisson sauce citronnée**
- **Fricassée de poulet au jus de pomme**
- **Légumes Anciens°**
- **Bûche laitière**
- **Gâteau Breton**



° Panais et carottes jaunes caramélisées

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 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.

Haute Goulaine

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Haute-Goulaine

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 30% de bio minimum.

Armonys RESTAURATION

Menus du 16 au 20 novembre 2026

lundi 16

- Velouté Dubarry°
- Fusillis
- Sauce carbonara de volaille
- Edam
- Banane

° Chou fleur, pommes de terre, oignons, lait.

mardi 17

- Duo de râpé°, vinaigrette
- Cassoulet (saucisse, saucisson à l'ail)
- Haricots blancs (BIO et locaux) aux carottes
- Saint Paulin
- Yaourt fermier nature

°Carottes, chou chinois

mercredi 18

- Velouté de légumes
- Fajitas de bœuf (BIO)°
- Salade verte
- Panna cotta
- Aux dés de mangue

° Poêlée de julienne de carottes aux oignons, bœuf haché, fromage râpé.

jeudi 19

- Céleri sauce fromage blanc curry
- Poisson meunière
- Purée de brocolis et de pommes de terre
- Tomme des Pyrénées
- Fruit frais

Vendredi 20

- Betteraves (BIO) à l'échalote
- Lasagnes
- Aux légumes°
- Camembert
- Compote de pommes

° Béchamel , tomates concassées aux haricots rouges, fondue de poireaux et butternut rôtis.

Menus du 23 au 27 novembre 2026

lundi 23

- Salade verte au maïs et graines de tournesol
- Sauté de porc (LR) sauce barbecue
- Potatoes
- Mimolette
- Fromage blanc sucré

mardi 24

- Carottes râpées (CE2) vinaigrette au citron
- Moelleux à la patate douce et graines de lin
- Petits pois
- Saint Nectaire
- Fruit frais

mercredi 25

- Salade de perles
- Accras de morue
- Chou fleur béchamel au papika doux
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 26

- Potage parmentier
- Poulet rôti façon tandoori
- Haricots beurre (CE2) persillés
- Brie
- Fruit frais

Vendredi 27

- Salade de mâche aux betteraves (BIO)
- Poisson frais crème citronnée
- Boulgour
- Petit suisse nature
- 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 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.

Haute Goulaine

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Haute-Goulaine

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 30% de bio minimum.

Armonys RESTAURATION

Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026

lundi 30

- Salade verte (HVE) croûtons, noix
- Jambon blanc
- Pommes de terre à la crème de raclette
- Yaourt fermier sucré
- Fruit frais

mardi 1

- Salade multicolore°
- Poisson pané au citron frais
- Butternut rôtie
- Tomme blanche
- Île flottante

° Pâtes multicolores, maïs, échalote, ciboulette, vinaigrette.

mercredi 2

- Salade coleslaw°
- Haut de cuisse de poulet mariné
- Poêlée de haricots verts (BIO) aux oignons
- Fromage
- Pâtisserie du chef

° Carottes, chou blanc, fromage blanc, vinaigrette.

jeudi 3

- Velouté de potimarron (BIO)
- Sauté de bœuf Napolitain
- Potatoes
- Tomme Montcadi
- Fruit frais

° Bœuf haché et chair à saucisse.

Vendredi 4

- Céleri sauce aurore°
- Curry de carottes et pois chiches au lait de coco
- Semoule
- Cantal
- Yaourt fermier aromatisé

° Mayonnaise, fromage blanc, concentré de tomates.

Menus du 7 au 11 décembre 2026

lundi 7

- Velouté de carottes (HVE) au miel
- Émincé de dinde sce blanche aux épices kebab
- Riz pilaf
- Tomme grise
- Fruit frais

mardi 8

- Terrine végétale, cornichon
- Penne rigate (HVE)
- Sauce Arrabbiata douce°
- Emmental râpé
- Compote de fruits

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

mercredi 9

- Salade verte (HVE) aux croûtons
- Parmentier de bœuf et lentilles vertes
- Au potimarron
- Fromage
- Crème à la vanille

jeudi 10

- Feuilleté au fromage
- Rôti de porc (BBC) sauce moutarde
- Petits pois carottes
- Fromage blanc à la cassonade
- Fruit frais

Vendredi 11

- Betteraves aux pommes
- Brandade de poisson frais
- Salade verte
- Camembert
- 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 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.

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Haute-Goulaine

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 30% de bio minimum.

Menus du 14 au 18 décembre 2026

lundi 14

- Duo de râpés°, vinaigrette balsamique
- Boulettes de bœuf (BIO) sauce tajine
- Semoule
- Gouda
- Yaourt fermier aromatisé

° Carottes et chou chinois.

mardi 15

- Salade de pommes de terre°
- Quiche maraîchère
- Salade verte
- Petit suisse aux fruits
- Fruit frais

° Pdt, échalotes, ciboulette, vinaigrette au yaourt.

mercredi 16

- Velouté de butternut (BIO)
- Gratin de gnocchis
- Au jambon
- Yaourt à la vanille
- Fruit frais

jeudi 17

- **Toast de mousse de canard**
- **Filet de dinde rôti sauce crémeuse aux marrons**
- **Pommes duchesses**
- **Dessert de Noël**
- **Clémentine**

Repas de Noël

vendredi 18

- Velouté de légumes
- Poisson frais
- Fondue de poireaux et riz doré
- Edam
- Flan nappé au caramel



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 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.