



# RESTAURANT SCOLAIRE

## Haute-Goulaine



Menus du 5 au 9 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de potimarron</li> <li>● Filet de poisson meunière sauce crème citronnée</li> <li>● Frites</li> <li>● Emmental</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Rillettes de sardines au fromage frais</li> <li>● Pâtes</li> <li>● Carbonara aux poireaux</li> <li>● Cantal</li> <li>● Crème dessert au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saucisson à l'ail cornichon</li> <li>● Haut de cuisse de poulet tandoori</li> <li>● Gratin de pommes de terre, brocolis</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées</li> <li>● Sauté de bœuf sauce moutarde à l'ancienne</li> <li>● Flageolets</li> <li>● Camembert</li> <li>● Galette des rois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de blé au maïs sauce yaourt</li> <li>● Quiche aux légumes d'hiver*</li> <li>● Haricots beurre</li> <li>● Gouda</li> <li>● Compote pommes banane</li> </ul>
			 	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruits et légumes</li> <li>● Céréales, légumes secs</li> <li>● Produit sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Viande, poisson, oeuf</li> <li>● Produit laitier</li> <li>● Matière grasse cachée</li> </ul>			

\* Carotte, butternut, oignon.

**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.



MSC - Pêche Durable

Produit issu de l'agriculture biologique



Produit issu d'exploitation certifié Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée



Bleu Blanc Coeur

Ferme des Marais de Haute-Goulaine

Bœuf Race à Viande

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



# RESTAURANT SCOLAIRE

## Haute-Goulaine



Menus du 12 au 16 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
● Céleri rémoulade ● Émincé de dinde à la forestière ● Boulgour ● Tome Montcady ● Flan nappé au caramel	● Feuilleté au fromage ● Rôti de porc, jus au thym ● Petits pois aux oignons ● Petit suisse au chocolat ● Fruit de saison	● Velouté de légumes ● Fajitas bœuf et lentilles au cheddar ● Frites ● Fromage blanc ● Crumble aux pommes	● Bouillon de poule vermicelle ● Acras de morue sauce tartare ● Julienne de légumes au curcuma° ● Brie ● Fruit de saison	● Betteraves, vinaigrette ● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages° ● Fondu de poireaux ● Yaourt fermier sucré ● Brownie pois chiche et cacao
 ● Fruits et légumes	 ● Viande, poisson, oeuf			
 ● Céréales, légumes secs	 ● Produit laitier			
 ● Produit sucré	 ● Matière grasse cachée			

\* Carottes, panais, poireaux.

\* Emmental, cantal AOP, mozzarella.

**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.



Produit issu d'exploitation certifié Haute Valeur Environnementale  
Bleu Blanc Coeur



Produit issu de l'agriculture biologique  
Ferme Gineau

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



# RESTAURANT SCOLAIRE

## Haute-Goulaine



**Menus du 19 au 23 Janvier 2026**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<span style="color: green;">●</span> Salade Coleslaw° <span style="color: red;">●</span> Sauté de porc sauce Agenaise <span style="color: green;">●</span> Haricots plats <span style="color: blue;">●</span> Bûche laitière <span style="color: green;">●</span> Fruit de saison	<span style="color: brown;">●</span> Velouté de pois cassés au fromage frais <span style="color: brown;">●</span> Penne rigate semi-complètes <span style="color: brown;">●</span> Sauce Napolitaine aux lentilles corail <span style="color: blue;">●</span> Tome blanche <span style="color: cyan;">●</span> Crème dessert à la vanille	<span style="color: brown;">●</span> Salade multicolore° <span style="color: red;">●</span> Fricassée de colin crème ciboulette <span style="color: cyan;">●</span> Gratin de courges <span style="color: blue;">●</span> Fromage <span style="color: green;">●</span> Fruit de saison	<span style="color: green;">●</span> Salade de chicons aux pommes <span style="color: red;">●</span> Waterzoi de poulet <span style="color: yellow;">●</span> Frites <span style="color: blue;">●</span> Edam <span style="color: brown;">●</span> Gaufre de Bruxelles	<span style="color: green;">●</span> Céleri râpé <span style="color: red;">●</span> Pizza texane au bœuf° <span style="color: green;">●</span> Salade verte <span style="color: blue;">●</span> Petit suisse aux fruits <span style="color: cyan;">●</span> Ille flottante
<small>* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.</small>				
<span style="color: green;">●</span> Fruits et légumes <span style="color: brown;">●</span> Céréales, légumes secs <span style="color: pink;">●</span> Produit sucré	<span style="color: red;">●</span> Viande, poisson, oeuf <span style="color: blue;">●</span> Produit laitier <span style="color: orange;">●</span> Matière grasse cachée	<small>° Tortis multicolores, maïs, vinaigrette au Xérès.</small>		
<small>* Bœuf haché, oignons, mozzarella, cheddar, paprika, origan.</small>				

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Produit issu d'exploitation certifié Haute Valeur Environnementale  
Bleu Blanc Coeur



Produit issu de l'agriculture biologique  
MSC - Pêche Durable

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



# RESTAURANT SCOLAIRE

## Haute-Goulaine



Menus du 26 au 30 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
● Velouté de légumes	● Salade Marco Polo°	● Betteraves à l'échalote	● Pâté de foie, cornichon	● Salade aux croûtons, vinaigrette au Xéros
● Dahl de carottes et panais aux lentilles	● Sauté de bœuf aux oignons	● Jambon grillé, sauce dijonnaise	● Tajine de volaille aux légumes d'hiver	● Brandade
● Riz pilaf	● Petits pois carottes	● Pommes de terre persillées	● Semoule parfumée	● De poisson frais aux herbes
● Mimolette	● Saint Nectaire	● Fromage	● Tome grise	● Emmental
● Fruit de saison	● Yaourt fermier aromatisé	● Compote de fruits	● Fruit de saison	● Gâteau d'anniversaire

\* Mini penne, surimi, crème fraîche, jus de citron, aneth.

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.



Produit issu d'exploitation certifié Haute Valeur Environnementale  
Produit issu de l'agriculture biologique



MSC - Pêche Durable  
Ferme des Marais de Haute-Goulaine  
Bœuf Race à Viande



Appellation d'Origine Protégée  
Bleu Blanc Coeur  
Gâteau d'anniversaire

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



# RESTAURANT SCOLAIRE

## Haute-Goulaine



Menus du 2 au 6 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
● Taboulé d'hiver <sup>o</sup>  	● Chou chinois croquant, vinaigrette au miel  	● Carottes râpées à l'orange  	● Velouté de patate douce et curry  	● Crêpe au fromage  
● Poisson pané citron frais 	● Coquillettes  	● Filet de dinde sauce chorizo  	● Boulettes de bœuf à la crème de panais  	● Tartiflette  
● Purée de carottes au cumin  	● Bolognaise de haricots rouges  	● Boulgour  	● Poêlée de haricots verts aux oignons  	● Salade verte  
● Gouda 	● Saint Paulin 	● Fromage 	● Cantal 	● Yaourt fermier sucré  
● Fruit de saison 	● Mousse au chocolat 	● Yaourt à la vanille 	● Crêpe de la Chandeleur 	● Fruit de saison  

<sup>o</sup> Couscous, petits pois, échalote, abricot sec, jus de citron, huile d'olive.

\* Carottes, radis noir, vinaigrette yaourt citron.

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.



Produit issu d'exploitation certifié Haute Valeur Environnementale  
MSC - Pêche Durable



Produit issu de l'agriculture biologique  
Appellation d'Origine Protégée



Mézerac Ferme de Mézerac  
Bleu Blanc Cœur

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



# RESTAURANT SCOLAIRE

## Haute-Goulaine



Menus du 9 au 13 février 2026

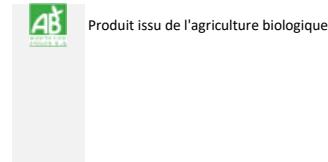
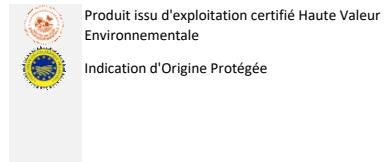
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<span style="color: green;">●</span> Soupe de tomate aux vermicelles° 	<span style="color: green;">●</span> Salade de mâche aux betteraves 	<span style="color: green;">●</span> Potage Crécy 	<span style="color: green;">●</span> Salade verte à l'échalote 	<span style="color: brown;">●</span> Boulgour à l'indienne° 
<span style="color: red;">●</span> Rougail saucisse 	<span style="color: red;">●</span> Omelette sauce ketchup 	<span style="color: red;">●</span> Blanquette de dinde 	<span style="color: brown;">●</span> Lasagnes 	<span style="color: red;">●</span> Curry de poisson frais au lait de coco 
<span style="color: brown;">●</span> Riz créole 	<span style="color: green;">●</span> Épinards à la crème et pommes de terre rissolées 	<span style="color: green;">●</span> Fondue de poireaux et semoule 	<span style="color: green;">●</span> De bœuf, lentilles et carottes 	<span style="color: green;">●</span> Chou fleur persillé 
<span style="color: blue;">●</span> Brie 	<span style="color: blue;">●</span> Tome des Pyrénées 	<span style="color: blue;">●</span> Petit suisse sucré 	<span style="color: blue;">●</span> Mimolette 	<span style="color: blue;">●</span> Camembert 
<span style="color: green;">●</span> Fruits de saison 	<span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier sucré 	<span style="color: green;">●</span> Fruits de saison 	<span style="color: brown;">●</span> Gâteau d'anniversaire 	<span style="color: pink;">●</span> Fromage blanc aux éclats de spéculoos  

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

\*Boulgour, carottes, pommes, vinaigrette au curcuma.

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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 30% de bio minimum.