VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Pont-Scorff

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 25% de bio minimum.

Menus du 2 au 6 novembre 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	Vendredi 6
Carottes râpées, vinaigrette au miel	Sauté de bœuf façon bourguignon	Filet de dinde sauce dijonnaise	Velouté de tomates au vermicelle°	Colombo de poisson frais
Macaronis	Petits pois aux oignons et riz	Duo de haricots	Pizza aux 3 fromages (Mozzarella, emmental, Cantal)	Purée de pomme de terre
Au chorizo et lentilles corail sauce crémeuse	Tomme catalane	Fromage	Salade verte	Edam
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Pain perdu	Fruit de saison	Compote pommes bananes

° Concassée de tomates, carottes, oignons, vermicelle.

Menus du 9 au 13 novembre 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	Vendredi 13
Taboulé aux fruits secs	Salade feuille de chêne rouge emmental et croûtons		Calamars à la romaine sauce tartare	Fricassée de poulet au jus de pomme
Mijoté de porc aux olives vertes	Omelette crème forestière		Épinards crème curry et blé tendre	Légumes Anciens°
Carottes vichy	Pommes rissolées		Cantal	Bûche laitière
Crème vanille	Fruit de saison		Fruit de saison	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.

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Pont-Scorff

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 25% de bio minimum.

Menus du 16 au 20 novembre 2026

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	Vendredi 20
Feuilleté fromage	Salade d'endives aux pommes	Velouté de légumes	Poisson meunière	Lasagnes aux légumes°
Fusillis	Cassoulet (saucisse, saucisson à l'ail)	Fajitas de bœuf°	Purée de brocolis et de pommes de terre	Salade verte
Sauce carbonara de volaille	De haricots blancs aux carottes	Salade verte	Tomme des Pyrénées	Gouda
Fruit de saison	Yaourt fermier sucré	Panna cotta aux dés de mangue	Fruit de saison	Compote de pommes

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

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

Menus du 23 au 27 novembre 2026

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	Vendredi 27
Salade verte mimolette et graines de tournesol	Carottes râpées vinaigrette	Salade de perles aux agrumes	Pain de viande aux herbes° sauce napolitaine	Salade de mâche aux dés d'emmental et betteraves
Sauté de porc sauce barbecue	Moelleux à la patate douce et graines de lin	Accras de morue	Haricots beurre persillés et riz	Poisson frais crème citronnée
Potatoes	Petits pois	Chou fleur béchamel au papika doux	Saint Nectaire	Julienne de légumes° et boulgour
Fromage blanc confiture	Yaourt fermier aromatisé	Compote de fruits	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire

° Bœuf haché et chair à saucisse.

° Carottes, 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, 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.

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Pont-Scorff

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 25% de bio minimum.

Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026

lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	Vendredi 4
Houmous au citron	Salade multicolore°	Haut de cuisse de poulet mariné	Céleri sauce aurore°	Poulet rôti façon tandoori
Pommes de terre de jambon à la crème de raclette	Poisson pané au citron frais	Poêlée de haricots verts aux oignons	Curry de carottes et pois chiches au lait de coco	Frites
Salade verte, vinaigrette à la framboise	Butternut rôtie	Fromage	Semoule	Camembert
Fruit de saison	Île flottante	Pâtisserie du chef	Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison

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

° Carottes, chou blanc, fromage blanc, vinaigrette.

° Mayonnaise, fromage blanc, concentré de tomates.

Menus du 7 au 11 décembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	Vendredi 11
Carottes au miel	Terrine végétale, cornichon	Salade verte aux croûtons	Roulé au fromage	Brandade de poisson frais
Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab	Penne rigate gratinées	Parmentier de bœuf et lentilles vertes	Échine de porc rôtie sauce moutarde	Salade verte
Riz pilaf	Sauce Arrabbiata douce°	Au potimarron	Petits pois carottes	Saint Paulin
Fromage blanc à la cassonade	Compote de fruits	Crème à la vanille	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire

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

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.

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Pont-Scorff

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 25% de bio minimum.

Menus du 14 au 18 décembre 2026

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	Vendredi 18
Duo de râpés°, vinaigrette balsamique	Salade de pommes de terre°	Velouté de butternut	Chou blanc rémoulade	Feuilleté au chorizo
Boulettes de bœuf sauce tajine	Quiche maraîchère°°	Gratin de gnocchis	Chipolatas	Poisson frais
Semoule	Salade verte	Au jambon	Macaronis	Fondue de poireaux et riz doré
Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Flan nappé au caramel

° Carottes et chou chinois.

° Pdt, échalotes, ciboulette, vinaigrette au yaourt.
°° Carottes et oignons râpés, mimolette.



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, 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.