THORIGNÉ-FOUILLARD

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Thorigné-Fouillard

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 40% de bio minimum.

Armonys RESTAURATION

Menus du 3 au 7 novembre 2025

lundi 3

- Curry de pois chiches au lait de coco
- Semoule
- Mimolette
- Compote de pommes

ou

- Fruit de saison

mardi 4

- Cake au cheddar et Cantal

ou

- Salade Coleslaw
- Râgout de porc mijoté aux carottes et thym
- Petits pois aux oignons
- Fromage blanc sucré

mercredi 5

- Macédoine de légumes

ou

- Boulgour aux légumes
- Flan Sarladais°
- Salade verte
- Liégeois au chocolat

°Quiche sans pâte aux pommes de terres, gésiers confits émincés et oignons.

jeudi 6

- Potage Crécy
- Filet de poisson frais sauce Aurore
- Riz Pilaf
- Yaourt fermier aux fruits

ou

- Yaourt fermier sucré

vendredi 7

- Céleri rave sauce rémoulade

ou

- Pomelos
- Poulet rôti
- Pommes rissolées
- Fruit de saison

Menus du 10 au 14 novembre 2025

lundi 10

- Carottes râpées, vinaigrette au miel

ou

- Chou chinois au maïs
- Boulettes de bœuf sauce forestière
- Blé tendre
- Fruit de saison

mardi 11

mercredi 12

- Blanquette de poisson
- Boulgour et fondue de poireaux
- Fromage
- Compote de pommes

ou

- Fruit de saison

jeudi 13

- Velouté aux légumes
- Macaronis
- Crème de potimarron aux lingots et muscade
- Crème à la vanille

ou

- Smoothie à la banane

- *Œufs mayonnaise à la suisse*

ou

- *Duo de charcuteries (Jambon, rosette)*
- *Gratin de pommes de terre au fromage à raclette*
- *Salade verte*
- *Bircher muesli*

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.

THORIGNÉ-FOUILLARD

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Thorigné-Fouillard

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 40% de bio minimum.

Armonys RESTAURATION

Menus du 17 au 21 novembre 2025

lundi 17

- Poisson pané au citron frais
- Riz et carottes à la crème d'ail
- Emmental
- Crème dessert chocolat

ou

- Crème à la vanille

mardi 18

- Carottes rapées

ou

- Salade de pâtes au butternut
- Steak haché sauce ketchup
- Frites
- Fruit de saison

mercredi 19

- Saucisson à l'ail, cornichon

ou

- Radis noirs rapées sauce fromage blanc
- Haut de cuisse de poulet aux herbes
- Purée de céleri/ pâtes
- Yaourt aux fruits

jeudi 20

- Salade coleslaw°

ou

- Feuilleté au fromage
- Échine de porc rôtie sauce moutarde
- Haricots verts à la forestière
- Fruit de saison

° Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

vendredi 21

- Salade feuille de chêne aux croûtons
- Lasagnes
- Aux légumes d'automne° et lentilles corail
- Yaourt fermier sucré

ou

- Pain perdu

° Céleri, carottes, blancs de poireaux.

Menus du 24 au 28 novembre 2025

lundi 24

- Carottes râpées, vinaigrette balsamique
- Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab
- Potatoes
- Yaourt fermier aux fruits

ou

- Yaourt fermier sucré

mardi 25

- Velouté de légumes aux pois cassés
- Pizza aux 3 fromages°
- Salade verte
- Compote pommes bananes

ou

- Fruit de saison

° Mozzarella, emmental, Cantal.

mercredi 26

- Duo de râpés°

ou

- Œuf rémoulade
- Gratin de gnocchis
- au jambon
- Panna cotta coulis exotique

° Céleri rave, carotte, vinaigrette.

jeudi 27

- Filet de poisson frais crème citronnée
- Gratin de potiron et pommes de terre
- Fromage
- Liegeois vanille

ou

- Liégeois chocolat

° Pommes de terre, échalotes, ciboulette, vinaigrette au yaourt.

vendredi 28

- Betteraves aux dès d'emmental

ou

- Blé à la provençale
- Bœuf aux olives vertes
- Petits pois carottes
- **Gâteau du mois**

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.

THORIGNÉ-FOUILLARD

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Thorigné-Fouillard

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 40% de bio minimum.

Armonys RESTAURATION

Menus du 1 au 5 décembre 2025

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Taboulé aux fruits secs	Rillettes de poisson au colombo	Soupe de tomates au vermicelle	Pâté de campagne, cornichon	Omelette au coulis de tomates
Calamars à la romaine sauce tartare	ou Betteraves à la pomme	Dos de colin rôti au court bouillon	ou Salade de riz au poisson	Pommes noisettes
Purée crécy au beurre	Penne rigate	Epinards crème curry/ riz	Sauté de dinde Vallée d'Auge	Fromage
Fromage blanc	Au chorizo et sauce crémeuse	Crème vanille	Brocolis et boulgour	Fruit de saison
ou île flottante	Fruit de saison	ou Pâtisserie du chef	Yaourt fermier sucré	ou Compote de pommes

° Carottes, lentilles corail, oignons, crème, cumin.

Menus du 8 au 12 décembre 2025

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Céleri fromage blanc curry	Salade de boulgour et légumes d'autonme	Perles marines°	Gratin de carottes et potimarron	Velouté de légumes
ou Salade pommes de terre aux œufs	ou Salade dès d'emmental	ou Salade de chou chinois°	Au quinoa	Retour de pêche à la crème de poireaux
Jambon grillé	Fajitas à la mexicaine°	Filet de dinde rôti tandoori	Fromage	Blé tendre
Petits pois aux oignons	Salade verte, vinaigrette	Chou fleur béchamel	Compote de pommes	Yaourt fermier aux fruits
Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	ou Fruit de saison	ou Yaourt fermier sucré

°Concassé de tomates, bœuf haché, haricots rouges, oignons rouges, épices chili.

° Perles, surimi, sauce yaourt citronnée ciboulette.

° Chou chinois, lardons, vinaigrette au balsamique.

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.

THORIGNÉ-FOUILLARD

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Thorigné-Fouillard

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 40% de bio minimum.

Armonys RESTAURATION

Menus du 15 au 19 décembre 2025

lundi 15

- Potage de légumes
- Risotto de pâtes semi-complètes
- Aux champignons et fromage
- Compote pommes poires
- ou
- Fruit de saison

mardi 16

- Betteraves ciboulette
- **ou**
- Salade de pâtes au surimi
- Cassoulet (saucisse, saucisson ail)
- De haricots blancs aux carottes
- Fromage blanc à la cassonade

mercredi 17

- Tartine grillée, fromage de chèvre et origan
- ou
- Salade d'agrumes
- Hachis parmentier de bœuf et lentilles vertes
- Salade
- Fruit de saison

jeudi 18

- **Sauté de dinde à l'orange et aux 4 épices**
- **Pom'Rösti et butternut rôti au miel**
- **Triangle pâte à tartiner noisette M&M'S**
- **Clémentine**
- **Chocolats de Noël**

Repas de Noël

vendredi 19

- Potage de légumes
- Acras de poisson sauce citron
- Riz pilaf, julienne de carottes et poireaux
- Yaourt fermier sucré
- OU
- Yaourt fermier aromatisé

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 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.