Locqueltas

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locqueltas

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 1 au 5 septembre 2025

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	Vendredi 5
Farfalles	Feuilleté au fromage	Pommes de terre à l'échalote et ciboulette	Salade de riz estivale°	Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne
Sauce tomate à l'orientale°	Émincé de dinde à l'estragon	Omelette paysanne	Échine de porc rôtie, sauce brune	Frites
Mimolette	Haricots verts persillés	Salade verte	Petits pois aux oignons	Emmental
Glace	Fruit de saison	Yaourt à la vanille	Roulé à la confiture de fraises	Fruit de saison

° Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, épices douces.

° Riz, tomates, maïs, échalotes, ciboulette, vinaigrette au Xéres.

Menus du 8 au 12 septembre 2025

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	Vendredi 12
Rougail saucisse	Tomates, huile d'olives au balsamique et basilic	Fajitas de volaille aux haricot rouge	Taboulé à la menthe	Melon
Riz créole	Quiche cheddar & courgettes	Salade mélangée	Poisson meunière au citron frais	Bœuf à la provençale
Tome Montcadi	Salade verte	Fromage	Ratatouille niçoise	Carottes et blé tendre
Fruit de saison	Compote pommes bananes	Fruit de saison	Yaourt fermier aux fruits	Crème dessert à la vanille

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.

Locqueltas

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locqueltas

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 15 au 19 septembre 2025

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	Vendredi 19
Perles marines	Salade aux dés d'emmental et croûtons	Blé à la provençale°	Melon	Filet de poisson frais sauce poivron chorizo
Sauté de porc sauce coco gingembre	Parmentier de	Poulet rôti	Moussaka	Tortis
Haricots plats aux oignons	lentilles et tomates	Carottes à la crème d'ail	au bœuf	Cantal
Glace	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Cookie aux pépites de chocolat	Fruit de saison

°Perles, surimi, poivron rouge, sauce yaourt citronnée ciboulette.

°Blé, tomates, olives émincées, vinaigrette.

Menus du 22 au 26 septembre 2025

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	
Pastèque	Filet de dinde mariné façon Tandoori	Dos de colin sauce piperade	Concombres, crème à l'aneth	**Tomates mozzarella**
Semoule aux pois chiches	Riz pilaf aux dés de courgettes	Boulgour	Gratin Dauphinois	**Lasagnes à la bolognaise**
Aubergines et tomates rôties°	Tomme des Pyrénnées	Fromage	Au jambon	**Salade, vinaigrette balsamique**
Yaourt fermier sucré	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	**Panna cotta au coulis de fruits rouges**

°Aubergines, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques, servi avec un coulis de tomates.

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.

Locqueltas

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locqueltas

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 29 septembre au 3 octobre 2025

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	Vendredi 3
Taboulé à l'orientale	Carotte rapée aux dés de mimolette	Saucisse grillée	Chili con carne	Salade piémontaise au cervelas°
Pizza méditerranéenne°	Colombo de courgettes aux lentilles corail	Blé tendre aux petits légumes	Riz	Blanquette de dinde sauce normande
Salade verte	Purée de patates douces	Fromage	Tomme grise	Carottes et butternut rôtis aux herbes de provence
Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire	Glace	Salade de pommes et bananes au sirop	Yaourt fermier sucré

° Sauce tomate, thon, tomates fraîches, oignons, ail, olives noires, origan.

° Pommes de terre, cervelas, tomates, cornichons, mayonnaise.

Menus du 6 au 10 octobre 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	Vendredi 10
Salade mexicaine°	Tomates à l'échalote	Émincé de volaille sauce blanche façon kebab	Concombres alpins°	Penne rigate
Sauté de boeuf façon goulash	Gratin de pommes de terre sauce fromagère	Pommes rissolées	Galette saucisse	Sauce carbonara de poisson frais
Haricots beurre persillés	Salade verte	Fromage	Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre	Edam
Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt fermier aux fruits	Fruit de saison

° Riz, haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette.

°Concombres, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

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.

Locqueltas

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locqueltas

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 13 au 17 octobre 2025

Un jour, une recette!

lundi 13

- Mac and cheese revisité
- au potimarron et épices douces
- Tomme blanche
- Fruit de saison

LA SEMAINE DU GOÛT

mardi 14

- Céleri rémoulade au curry
- Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
- Potatoes au paprika
- Fromage blanc à la cassonade

mercredi 15

- Salade de tomates aux dés de fromage
- Boulettes de bœuf sauce tajine
- Brunoise de légumes d'automne° et riz
- Compote de pommes au miel

° Carottes, courgettes, butternut.

jeudi 16

- Poisson pané sauce tartare
- Chou fleur rôti au cumin et boulgour
- Emmental
- Fruit de saison

Vendredi 17

- Jambon grillé
- Petits pois carottes, crème dijonnaise
- Gouda
- Moelleux chocolat courgette

Toute l'équipe d'Armonys Restauration vous souhaite de

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.