Locqueltas

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locqueltas

Nos menus intègrent en rythme annuel 60% 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

- Carottes râpées, vinaigrette au miel
- Macaronis
- Au chorizo et lentilles corail sauce crémeuse
- Liégeois au chocolat

mardi 3

- Salade de riz au pesto rouge°
- Sauté de bœuf façon bourguignon
- Petits pois aux oignons
- Fruit de saison

° Riz, courge rôtie, concentré de tomate, huile de colza, mimolette, graines de tournesol.

mercredi 4

- Quiche lorraine
- Salade verte
- Fromage
- Pâtisserie

jeudi 5

- Velouté de tomates au vermicelle°
- Pizza aux 3 fromages (Mozzarella, emmental, Cantal)
- Salade verte
- Fruit de saison

° Concassée de tomates, carottes, oignons, vermicelle.

vendredi 6

- Colombo de poisson frais
- Écrasé aux 2 patates°
- Edam
- Compote pommes bananes

° Patates douces, pommes de terre.

Menus du 9 au 13 novembre 2026

lundi 9

- Taboulé aux fruits secs
- Mijoté de porc aux olives vertes
- Carottes vichy
- Yaourt fermier aromatisé

mardi 10

- Salade feuille de chêne rouge emmental et croûtons
- Omelette crème forestière
- Pommes rissolées
- Fruit de saison

mercredi 11



jeudi 12

- Calamars à la romaine sauce tartare
- Épinards crème curry et blé tendre
- Cantal
- Fruit de saison

Armonys

CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES FONT UN TOUR DE FRANCE !

DÉCOUVRE LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS !

vendredi 13

- **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.

Locqueltas

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locqueltas

Nos menus intègrent en rythme annuel 60% 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	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	Vendredi 20
Velouté Dubarry°	Salade d'endives aux pommes	Paupiette de veau sauce provençale	Poisson meunière	Lasagnes aux légumes°
Penne	Cassoulet (saucisse, saucisson à l'ail)	Semoule de couscous	Purée de brocolis et de pommes de terre	Salade verte
Sauce carbonara de volaille	De haricots blancs aux carottes	Fromage	Tomme des Pyrénées	Gouda
Fruit de saison	Yaourt fermier sucré	Glace	Fruit de saison	Compote de pommes

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

° 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, houmous au citron	Accras de morue	Poulet rôti façon tandoori	Salade de mâche aux dés d'emmental et betteraves
Sauté de porc sauce barbecue	Moelleux à la patate douce et graines de lin	Pâtes	Haricots beurre persillés et riz	Poisson frais crème citronnée
Potatoes	Petits pois	Fromage	Saint Nectaire	Julienne de légumes° et boulgour
Fromage blanc confiture	Yaourt fermier aromatisé	Compote de fruits	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire

° 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.

Locqueltas

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locqueltas

Nos menus intègrent en rythme annuel 60% 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, vinaigrette à la framboise
- Jambon blanc
- Pommes de terre à la crème de raclette
- Fruit de saison

mardi 1

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

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

mercredi 2

- Cordon bleu
- Riz
- Fromage
- Cocktail de fruits

jeudi 3

- Velouté de potimarron au fromage frais
- Pain de viande aux herbes° sauce napolitaine
- Frites
- Fruit de saison

° Bœuf haché et chair à saucisse.

Vendredi 4

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

° Mayonnaise, fromage blanc, concentré de tomates.

Menus du 7 au 11 décembre 2026

lundi 7

- Velouté de carottes au miel
- Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab
- Riz pilaf
- Fromage blanc à la cassonade

mardi 8

- Terrine végétale, cornichon
- Penne rigate gratinées
- Sauce Arrabbiata douce°
- Compote de fruits

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

mercredi 9

- Chipolatas
- Pommes sautées
- Fruit de saison
- Crème à la vanille

jeudi 10

- Roulé au fromage
- Échine de porc rôtie sauce moutarde
- Petits pois carottes
- Fruit de saison

Vendredi 11

- Brandade de poisson frais
- Salade verte
- Saint Paulin
- 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.

Locqueltas

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Locqueltas

Nos menus intègrent en rythme annuel 60% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 30% de bio minimum.

Armonys RESTAURATION

Menus du 14 au 18 décembre 2026

lundi 14

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

° Carottes et chou chinois.

mardi 15

- Salade de pommes de terre°
- Quiche maraîchère°°
- Salade verte
- Fruit de saison

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

mercredi 16

- Gratin de gnocchis
- Au jambon
- Yaourt sucré
- Fruit de saison

jeudi 17

- Burger du chef
- Frites
- Dessert de Noël
- Clémentine





Repas de Noël

vendredi 18

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



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.