La Chapelle Heulin
Terre de vignes et de marais

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de La Chapelle Heulin

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

mardi 3

- Salade de riz
- Sauté de bœuf façon bourguignon
- Petits pois aux oignons
- Mimolette
- Liégeois au chocolat

mercredi 4

- Betteraves aux poires
- Filet de dinde sauce dijonnaise
- Duo de haricots
- Fromage
- Pain perdu

jeudi 5

- Velouté de tomates au vermicelle°
- Pizza savoyarde
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison

° Concassée de tomates, carottes, oignons, vermicelle.

Vendredi 6

- Pâté de campagne, cornichon
- Colombo de poisson frais
- Écrasé aux 2 patates°
- Brie
- 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
- Fromage
- Yaourt fermier aromatisé

mardi 10

- Salade feuille de chêne rouge aux croûtons
- Omelette au fromage
- Pommes rissolées
- Emmental
- Fruit de saison

mercredi 11



jeudi 12

- Soupe Indienne°
- Calamars à la romaine sauce tartare
- Épinards crème
- Cantal
- Fruit de saison

° Lentilles corail, patate douce, lait de coco.

Armonys RESTAURATION

CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES FONT UN TOUR DE FRANCE !

DÉCOUVRE LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS !

Vendredi 13

- **Rillette de poisson citronnée**
- **Fricassée de poulet au jus de pomme**
- **Légumes Anciens°**
- **Bûche laitière**
- **Gâteau Breton**



° Panais et carottes jaunes

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.

La Chapelle Heulin
Terre de vignes et de marais

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de La Chapelle Heulin

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 25% 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	Velouté de légumes	Céleri sauce fromage blanc curry	Betteraves à l'échalote
Sauté de volaille à la crème	Cassoulet (saucisse, saucisson à l'ail)	Fajitas de bœuf°	Poisson meunière	Quiche aux légumes
Blé tendre	De haricots blancs aux carottes	Salade verte	Purée de brocolis et de pommes de terre	Salade verte
Edam	Saint Paulin	Panna cotta	Tomme des Pyrénées	Camembert
Fruit de saison	Yaourt fermier sucré	Aux dés de mangue	Fruit de saison	Compote de pommes

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

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

° Butternut rôtis, mozzarella.

Menus du 23 au 27 novembre 2026

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	Vendredi 27
Salade verte au maïs et suimi	Carottes râpées, vinaigrette citronnée	Salade de perles aux agrumes	Potage parmentier	Salade de mâche aux betteraves
Sauté de porc sauce barbecue	Moelleux à la patate douce	Accras de morue	Poulet rôti façon tandoori	Poisson frais, crème citronnée aux légumes
Potatoes	Petits pois	Chou fleur béchamel	Haricots beurre persillés	Boulgour
Mimolette	Saint Nectaire	Fromage	Brie	Petit suisse aux fruits
Fromage blanc confiture	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	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.

La Chapelle Heulin
Terre de vignes et de marais

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de La Chapelle Heulin

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

Armonys RESTAURATION

Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026

lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	Vendredi 4
Salade verte arlequin, vinaigrette à la framboise	Salade multicolore°	Salade coleslaw°	Velouté de potimarron	Céleri sauce aurore°
Jambon blanc	Poisson pané au citron frais	Haut de cuisse de poulet mariné	Pain de viande aux herbes° sauce napolitaine	Curry de carottes et pois chiches au lait de coco
Pommes de terre à la crème de raclette	Butternut rôtie et carottes	Poêlée de haricots verts aux oignons	Frites	Semoule
Yaourt fermier sucré	Tomme blanche	Fromage	Tomme Montcadi	Cantal
Fruit de saison	Île flottante	Pâtisserie du chef	Fruit de saison	Yaourt fermier aromatisé
	° Pâtes multicolores, maïs, échalote, ciboulette, vinaigrette.	° Carottes, chou blanc, fromage blanc, vinaigrette.	° Bœuf haché et chair à saucisse.	° Mayonnaise, fromage blanc, concentré de tomates.

Menus du 7 au 11 décembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	Vendredi 11
Velouté de carottes Crécy	Terrine végétale, cornichon	Salade verte aux croûtons	Roulé au fromage	Betteraves aux pommes
Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab	Penne rigate	Parmentier de bœuf et lentilles vertes	Longe de porc rôtie sauce moutarde	Brandade de poisson frais
Riz pilaf	Sauce Arrabbiata douce°	Au potimarron	Petits pois carottes	Salade verte
Fromage	Emmental râpé	Fromage	Fromage	Camembert
Fruit de saison	Compote de fruits	Crème à la vanille	Fromage blanc à la cassonnade	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.

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de La Chapelle Heulin

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

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

° Carottes et chou chinois.

mardi 15

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

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

mercredi 16

- Velouté de butternut
- Gnocchis
- Au jambon
- Yaourt à la vanille
- Fruit de saison

jeudi 17

Repas de Noël





vendredi 18

- Velouté de légumes
- Filet de poisson pané
- Riz sauce tomate
- Edam
- 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.