Lycée - Campus Sacré-Cœur La Salle Nantes
Frères des Écoles Chrétiennes

Lycée

Armonys RESTAURATION

Menus du 2 au 6 novembre 2026	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Hors d'œuvre	Carottes râpées, vinaigrette au miel Terrine de poisson	***SNACK***	Crêpes aux champignons Assiette de charcuterie	Velouté de tomates au vermicelle° Salade de pâtes et légumes	***SNACK***
Plat chaud et garnitures	Macaronis Sauce crémeuse au chorizo Bolognaise	Burger d'Octobre rose Frites Salade	Brandade de poisson Pomme de terre Salade verte	Pizza aux 3 fromages (Mozzarella, emmental, Cantal) Salade verte Potatoes	Burritos Frites Salade
Produit laitier	Assortiment de fromage Yaourt	Assortiment de fromage	Assortiment de fromage Yaourt	Assortiment de fromage Yaourt	Assortiment de fromage
Desserts	Corbeille de fruits Tarte pommes et noix	Corbeille de fruits Beignet au chocolat	Corbeille de fruits Feuilleté au chocolat	Corbeille de fruits Crumble aux fruits	Corbeille de fruits Compote pomme - banane
Menu du soir Internat	Salade de riz Sauté de poulet au curry Petit pois Carottes Fromage / Produit laitier Corbeille de fruits Œufs au lait	Salade d'endive Escalope viennoise Purée de pomme de terre Jardinière de légumes Fromage / Produit laitier Corbeille de fruits Salade de fruits	Betteraves vinaigrette Chili con carne Riz Légumes chili Fromage / Produit laitier Corbeille de fruits Fromage blanc - compote	Pâté de campagne, cornichons Poisson pané, sauce tartare Ecrasé de pomme de terre Patate douce Fromage / Produit laitier Corbeille de fruits Mousse au chocolat	

Précisions concernant les menus

☑ **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 des allergènes mis à votre d isposition.