

Menus du 27 avril au 1 mai 2026

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves au fromage ● ● Acras de morue sauce curry coco ● Riz ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de croûtons œufs dur ● Saucisse ● Frites ● Saint Paulin ● Compote pomme banane 		<ul style="list-style-type: none"> ● ● Salade de perles au surimi ● Bœuf ● Carottes vichy ● ● Gâteau d'anniversaire  	

* Navet boule d'or, petits pois, champignons.

Menus du 4 au 8 mai 2026

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> ● ● Salade chinoise* ● Émincé de dinde sauce colombo ● ● Semoule et poêlée de haricots verts ● ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Radis beurre ● Dos de colin sauce crustacés ● Purée de pommes de terre ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres crème ciboulette ● Lasagne bolognaise ● Salade verte ● Pommes au four 	

* Chou chinois, épaulé, vinaigrette au miel

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.

Menus du 11 au 15 mai 2026

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la menthe Poisson pané sauce tartare Petits pois Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Radis roses à la croque, pointe de sel Penne rigate Sauce fromagère & lardon Fruit de saison 			

Menus du 18 au 22 mai 2026

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Piccata Romana* Pommes noisettes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Boulettes de bœuf tikka massala Épinards et coquille Fromage blanc au sucre 		<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Pizza aux 3 fromages et pesto rouge au tournesol* Salade verte, vinaigrette balsamique Tomme noir Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz printanière (riz maïs, petits pois, vgte jus de citron) Filet de poisson frais sauce crème ciboulette Duo de haricots persillés Glace

* Sauté de dinde, chorizo, poivrons, oignons, crème.

* Pâte à pizza, pesto (scc tomate, ail, graines de tournesol, basilic), mozzarella, Cantal, emmental.

*Poisson frais sauce béchamel et emmental râpé sur lit de purée de carottes.

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.

Menus du 25 au 29 mai 2026

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte au cheddar et oignons frits Rougail saucisse Riz pilaf Pêche au sirop 		<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpés* Calamars à la romaine Blésotto aux courgettes et tomates Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates au maïs Jambon grillé Petits pois carottes, crème dijonnaise Gâteau d'anniversaire 

* Carottes, radis blanc, vinaigrette citronnée.

Menus du 1 au 5 juin 2026

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> Cervelas, cornichon Gratin de coquillettes sauce béchamel A l'éffiloché de dinde Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres à la Bulgare* Rôti de porc jus au thym Mogettes aux carottes Compote pomme rhubarbe 		<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre à l'échalote et ciboulette Quiche tomate, mozzarella origan Salade verte Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté roulé au chorizo Marée du jour sauce ratatouille Semoule couscous Fromage blanc sucré

* Dés de concombres, fromage blanc, menthe.

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.

Menus du 8 au 12 juin 2026

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> Salade de mini farfalles au pesto Fricassée de dinde aux champignons Haricots verts à l'ail Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Toast chèvre, miel et kasha Tajine de légumes* aux pois chiches Boullgur Brie Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Melon Galette saucisse Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre Gâteau au citron 	<ul style="list-style-type: none"> Mousse de canard Filet de poisson frais Gratin de pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne Fruit de saison

* Carottes courgettes



lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Chili con carne Riz Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre, crème moutardée Filet de poisson meunière, beurre citronné Petits pois aux dés de courgettes Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote Cake végétal Salade verte Camembert Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Gaspacho doux Fideua A la volaille Salade d'agrumes

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.

Menus du 22 au 26 juin 2026

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ● Tortis semi-complètes ● Courgette et tomates ● Cantal ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Boulette de bœuf au paprika ● ● Gratin de pommes de terre et brocolis ● ● Smoothie ● Pomme fraises 		<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Poulet rôti ● Ratatouille provençale ● ● Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre, vinaigrette à la framboise ● Curry de poisson frais° ● Blé tendre ● ● Gâteau d'anniversaire 

*Lait de coco et pois gourmands

Menus du 29 juin au 3 juillet 2026

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade mexicaine° ● Sauté de porc sauce agenaise ● Carottes rôties au beurre et thym ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates au basilic ● ● Cari de courgettes aux lentilles ● Riz de Camargue ● Coulommiers ● ● Roulé mascarpone 		<ul style="list-style-type: none"> ● Radis roses à la croque, pointe de sel ● ● Brandade de sardines à la catalane° ● Salade verte ● Yaourt fermier aromatisé 	

* Riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette au ketchup.

* Confit de légumes (oignons, poivrons, pulpe de tomate), sardines émiettées

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.