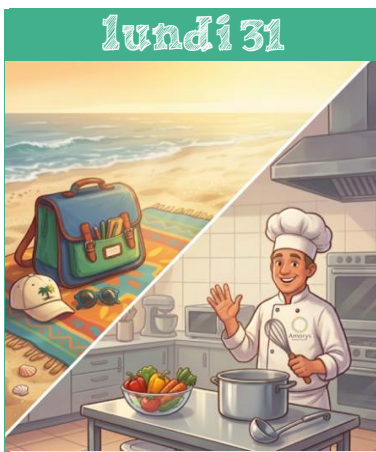


Menus du 31 août au 4 septembre 2026



lundi 31

mardi 1

- Betteraves, vinaigrette à la framboise
- Mac&Cheese
- à la tomate°
- Fromage
- Pastèque

* Macaronis gratinés sauce fromagère au cheddar et tomates.

mercredi 2

jeudi 3

- Taboulé fraîcheur
- Filet de dinde mariné façon tandoori
- Ratatouille compotée
- Glace

vendredi 4

- Concombres à la crème
- Omelette paysanne°
- Pommes de terre rissolées
- Compote de pommes au miel

* Lardons, oignons, ciboulette.

Menus du 7 au 11 septembre 2026

lundi 7

- Melon
- Parmentier de lentilles
- Courgettes et tomates
- Fromage
- Fruit de saison

mardi 8

- Céleri rémoulade au curry
- Chili con carne au bœuf
- Riz pilaf
- Crème au chocolat

mercredi 9

jeudi 10

- Perles marines°
- Sauté de porc sauce coco gingembre
- Haricots verts aux oignons
- Yaourt fermier sucré

* Perles, surimi, poivron rouge, sauce yaourt citronnée.

vendredi 11

- Tomates mozzarella, huile d'olive balsamique
- Flan de poisson frais sauce aurore
- Salade verte
- Fruit de saison

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 14 au 18 septembre 2026

lundi 14

-  Pastèque
-  Penne rigate
-  Sauce catalane de la mer°
-  Flan nappé au caramel

* Sauce tomate, oignons, poivrons, fromage frais, maquereau émietté.

mardi 15

-  Carottes rapées
-  Poulet rôti
-  Petits pois carottes, crème dijonnaise
-  Fruit de saison

* Boulgour, tomate, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olives.

mercredi 16

jeudi 17

-  Tomates à l'échalote
-  Gratin Dauphinois
-  Au jambon
-  Compote de pommes

vendredi 18

-  Roulé au fromage
-  Massalé de légumes° aux pois chiches
-  Riz doré
-  Fromage
-  Fruit de saison

* Courgettes, aubergines, poivrons, carottes, curry, garam massala.

Menus du 21 au 25 septembre 2026

lundi 21

-  Salade de pommes de terre°
-  Émincé de dinde sauce basquaise
-  Poêlée de haricots verts aux champignons
-  Fruit de saison

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

mardi 22

-  Betteraves ciboulette
-  Lasagne végétale °
-  Salade verte
-  Fromage
-  Pana cotta aux fruits rouge

Lentilles, haricots rouge

mercredi 23

jeudi 24

-  Salade aux dés de mimolette et croûtons
-  Boulettes de bœuf
-  Légumes couscous tomates et semoule
-  Fruit de saison

vendredi 25

-  Concombres, crème à l'aneth
-  Retour de pêche sauce poivron chorizo
-  Carottes et boulgour

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 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 28 septembre au 2 octobre 2026

lundi 28

- Taboulé à l'orientale
- Poisson pané sauce tartare
- Petits pois à la française
- Fromage blanc à la confiture

mardi 29

- Wraps aux carottes
- Clafoutis de potimarron à la mozzarella
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 30

jeudi 1

- Salade de tomates à la fêta
- Saucisse
- Purée
- Poires au sirop

Armonys
CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES FONT UN TOUR DE FRANCE !
DÉCOUVRE LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS !

- Mousse de betteraves au fromage frais
- Hochepot (bœuf braisé)
- Aux légumes d'automne* et orge perlé
- Munster
- Tarte tatin à la cassonade

LE NORD!

* Carottes, butternut, poireaux

Menus du 5 au 9 octobre 2026

lundi 5

- Carottes râpées vinaigrette
- Farfalles
- Sauce tomate à l'orientale*
- Fromage
- Yaourt fermier sucré

mardi 6

- Salade composée
- Steack haché sauce forestière
- Pommes noisettes
- Fruits de saison

mercredi 7

jeudi 8

- Concombres alpins (fromage blc, moutarde, jus de citron)
- Pizza méditerranéenne*
- Salade verte
- Compote pommes bananes

vendredi 9

- Boulgour à la provençale*
- Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne
- Chou fleur à la béchamel et au cumin
- Liégeois au chocolat

* Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, cumin.

* Feuille de chêne rouge émincée, dés de tomates, maïs, vinaigrette à l'échalote.

* Sauce tomate, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella, origan.

* Feuille de chêne rouge émincée, dés de tomates, maïs, vinaigrette à l'échalote.

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 12 au 16 octobre 2026

lundi 12

-  Chou chinois au maïs
 -  Accras de poisson
au ketchup des îles
 -  Purée de carottes
 -  Crème de semoule au lait
- 

mardi 13

-  Feuilleté pesto rouge*
 -  Curry de lentilles
au lait de coco
 -  Riz
 -  Brie
 -  Fruit de saison
- 
- 

mercredi 14



jeudi 15

-  Céleri rémoulade
 -  Rôti de porc
 -  Coquillettes
d'octobre rose
 -  Cantal
 -  Fruit de saison
- 

vendredi 16

- Grenadinette
 -  Préfou
 -  Jambon grillé
 -  Mogettes
 -  Fion
- 

**Toute l'équipe d'Armonys Restauration
vous souhaite de
bonnes vacances!**



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.