



Nos menus intègrent en rythme annuel
 25% de produits de qualité supérieure (Bio,
 AOC, AOP, Haute Valeur
 Environnementale, etc...) dont 10% de bio minimum.

Menus du 27 avril au 1 mai 2026

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> ● Beteraves au fromage frais ● ● Acras de morue sauce curry coco ● Boulgour ● Edam ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Salade de fromage, croûtons au maïs ● Chili sin carne ● Riz ● Compote pomme banane 		<ul style="list-style-type: none"> ● ● Salade de perles au surimi ● Bœuf aux olives ● Carottes vichy ● Brie ● ● Gâteau d'anniversaire  	

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

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 ● ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Rondelles de radis rose sauce fromage blanc ● ● Chipolatas grillées ● Purée de pommes de terre ● Gouda ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres crème ciboulette ● Pizza au cheddar ● Salade verte ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison 	

* Chou chinois, épave, vinaigrette au miel

* Chili sin carne aux lentilles

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**. **Vianades 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 ● Saint Nectaire ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis roses à la croque, pointe de sel ● Penne rigate ● Sauce bolognaise de haricots rouges ● Crème à la vanille 			

Menus du 18 au 22 mai 2026

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux croûtons à l'ail et noix ● Piccata Romana* ● PDT rissolées ● Emmental ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème à l'aneth ● Boulettes de bœuf tikka massala ● Épinards et boulgour ● Fromage blanc à la vanille 		<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ● Pizza aux 3 fromages ● Salade verte, vinaigrette balsamique ● Yaourt fermier sucré 	<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 ● Camembert ● Crème dessert vanille

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

* Pâte à pizza, mozzarella, Cantal, emmental.

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.

Nos menus intègrent en rythme annuel
25% de produits de qualité supérieure (Bio,
AOC, AOP, Haute Valeur
Environnementale, etc...) dont 10% de bio minimum.

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 Dahl de lentilles corail à la provençale Riz pilaf Petit suisse Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpés* Jambon grillé, crème dijonnaise Petits pois carottes Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates au maïs Calamars à la romaine Blésotto aux courgettes et tomates Bûche lactière 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 Filet de dinde à la crème Coquillettes Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres à la Bulgare* Rôti de porc jus au thym Haricots blancs à la tomates Mimolette Compote pomme rhubarbe 		<ul style="list-style-type: none"> Betteraves Hachis végétérien Salade verte Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté fromage Marée du jour sauce ratatouille Semoule couscous Fromage blanc à la cassonade

* 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.

Nos menus intègrent en rythme annuel
 25% de produits de qualité supérieure (Bio,
 AOC, AOP, Haute Valeur
 Environnementale, etc...) dont 10% de bio minimum.

Menus du 8 au 12 juin 2026

lundi 8

- Salade de mini farfalles au pesto
- Fricassée de dinde à la crème
- Haricots verts à l'ail
- Crème dessert caramel

mardi 9

- Toast chèvre, miel et kasha
- Tajine de légumes* aux pois chiches
- Boullgour
- Petit suisse aux fruits
- Fruit de saison

mercredi 10

jeudi 11

- Melon
- Galette Jambon/fromage
- Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre
- Yaourt fermier sucré

vendredi 12

- Pâté de foie cornichon
- Filet de poisson frais
- Gratin de pommes de terre
- Brie
- Gâteau au citron et graines de pavot

* Carottes courgettes



lundi 15

- Pastèque
- Chili con carne
- Riz
- Crème dessert caramel

mardi 16

- Cake au cheddar et cantal
- Filet de poisson meunière, beurre citronné
- Petits pois aux dés de courgettes
- Yaourt fermier aromatisé
- Fruit de saison

mercredi 17

jeudi 18

- Tomates à l'échalote
- Nuggets de blé
- PDT rissolées
- Mousse au chocolat

vendredi 19

- Gaspacho doux
- Fideua
- A la volaille
- Tomme Catalane
- Salade d'agrumes

*Pavé de légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec un coulis de poivrons.

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 aux noix ● Tortis semi-complètes ● A la napolitaine ● Cantal ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Sauté de bœuf au paprika ● Gratin de pommes de terre ● Yaourt fermier aux fruits 		<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé fraîcheur ● Filet de dinde rôti ● Ratatouille provençale ● Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre, vinaigrette à la framboise ● Curry de poisson frais° ● Blé tendre ● Tome grise ● 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 ● Mimolette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates au basilic et féta ● Cari de courgettes aux 2 lentilles ● Riz de Camargue ● Compote de pommes 		<ul style="list-style-type: none"> ● Radis roses à la croque, pointe de sel ● Brandade de poisson à la catalane° ● Salade verte ● Yaourt fermier aromatisé 	<p>Repas D'été</p>  <p><i>Vive les vacances!!</i></p>

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

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

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.