

Restaurant scolaire

Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !



Menus du 27 avril au 1 mai 2026	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
Hors d'œuvre	Beteraves au fromage frais Mousse de foie, cornichons Œuf dur sauce cocktail	Salade de fromage, croûtons au maïs Salade de boulgour Céleri rémoulade		Salade de perles au surimi Salade piémontaise Carottes râpées	
Plat chaud et garnitures	Acras de morue sauce curry coco Boulgour Epinards à la crème	Emincé de porc à la tomates Riz Légumes à la mexicaines		Bœuf aux olives Carottes vichy Macaroni	
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	
Desserts	Corbeille de fruits Cocktail de fruits Crème vanille	Corbeille de fruits Compote pomme banane Riz au lait crémeux		Corbeille de fruits Pâtisserie Yaourt fermier aromatisé	

MENU EQUILIBRE DU JOUR

- Bteraves au fromage frais
- Acras de morue sauce curry coco
- Boulgour
- Edam
- Fruit de saison

- Salade de fromage, croûtons au maïs
- Blanquette de légumes* aux graines de kasha
- Riz
- Compote pomme banane

-

- Salade de perles au surimi
- Bœuf aux olives
- Carottes vichy
- Brie
- Pâtisserie



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ 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 des allergènes mis à votre disposition.

Restaurant scolaire

Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !



Menus du 4 au 8 mai 2026	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Hors d'œuvre	Salade chinoise* Salade de pd terre au poulet et moutarde à l'ancienne Betteraves ciboulette	Rondelles de radis rose sauce fromage blanc Pâté de campagne, cornichons Coquillettes au pesto		Concombres crème ciboulette Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges Entrée chaude	
Plat chaud et garnitures	Émincé de dinde sauce colombo ----- Semoule Haricots verts	Chipolatas grillées ----- Purée de pommes de terre Flageolets		Paupiette de veau sauce charcutière ----- Macaronis Poêlés de champignons	
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		
Desserts	Corbeille de fruits Liégeois au chocolat Compote de pommes	Corbeille de fruits Fromage blanc fermier muesli Flan pâtissier		Corbeille de fruits Yaourt fermier sucré Abricots au sirop	

* Chou chinois, épaupe, vinaigrette au miel

MENU EQUILIBRE DU JOUR

<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"> 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 Croque Mexicain* au cheddar Salade verte Yaourt fermier sucré Fruit de saison 	
--	---	--	--

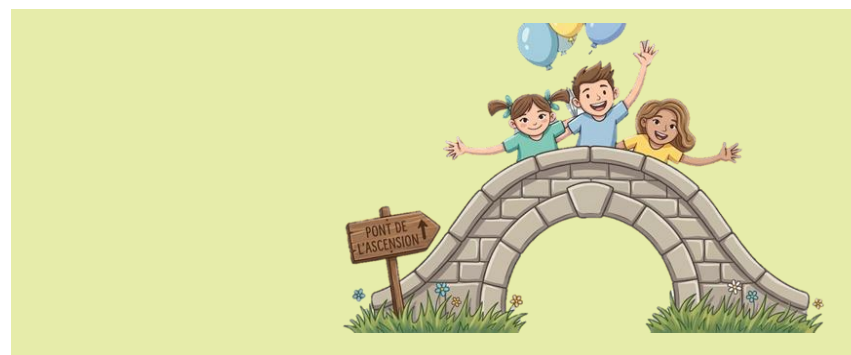
Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes Céréales, légumes secs Produit sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Viande, poisson, oeu Produit laitier 		<p><input checked="" type="checkbox"/> 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.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 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 disposition.</p>
---	---	--	--

Menus du 11 au 15 mai 2026	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Hors d'œuvre	Taboulé à la menthe Carottes râpées Pâté de foie, cornichon	Radis roses à la croque, pointe de sel Macédoine au thon Betteraves			
Plat chaud et garnitures	Poisson pané sauce tartare Petits pois Riz	Sauce Bolognaise Penne rigate Sauce bolognaise de haricots rouges			
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt			
Desserts	Corbeille de fruits Yaourt fermier au miel Eclair chocolat	Corbeille de fruits Crème à la vanille Compote de fruits			

MENU EQUILIBRE DU JOUR

Taboulé à la menthe	Radis roses à la croque, pointe de sel
Poisson pané sauce tartare	Penne rigate
Petits pois	Sauce bolognaise de haricots rouges
Saint Nectaire	Crème à la vanille
Fruit de saison	



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



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 des allergènes mis à votre disposition.



Menus du 18 au 22 mai 2026	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Hors d'œuvre	Salade aux croûtons à l'ail et noix Haricots verts au vinaigre balsamique Mortadelle, cornichons	Concombres, crème à l'aneth Œuf dur Crêpe au fromage		Betteraves à l'échalote Saucisson à l'ail Quiche aux fromages	Salade de riz Printanière Wraps crudités Tomates vinaigrette
Plat chaud et garnitures	Piccata Romana* PDT rissolées Brocolis	Boulettes de bœuf tikka massala Boulgour Fondue d'aubergine		Sauté de porc aux olives PDT vapeur Petits pois	Filet de poisson frais sauce crème ciboulette Duo de haricots persillés Riz jaune
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
Desserts	Corbeille de fruits Crème dessert à la vanille Cocktail de fruits au sirop	Corbeille de fruits Fromage blanc à la vanille Pêches au sirop		Corbeille de fruits Yaourt fermier sucré Ananas	Corbeille de fruits Entremets chocolat Gâteau basque

MENU EQUILIBRE DU JOUR

- Salade aux croûtons à l'ail et noix
- Piccata Romana*
- PDT rissolées
- Emmental
- Fruit de saison

- Concombres, crème à l'aneth
- Boulettes de bœuf tikka massala
- Épinards et boulgour
- Fromage blanc à la vanille

- Betteraves à l'échalote
- Pizza aux 3 fromages et pesto rouge au tournesol*
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Yaourt fermier sucré

- Salade de riz printanière (riz maïs, petits pois, vtgte jus)
- Filet de poisson frais sauce crème ciboulette
- Duo de haricots persillés
- Camembert
- Glace

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ Chez Armonys, on cuisine! : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Vandres crus** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servis 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 des allergènes mis à votre disposition.



Menus du 25 au 29 mai 2026	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Hors d'œuvre		Salade verte au cheddar et oignons frits Salade piémontaise chorizo Saucisson sec , cornichons		Duo de râpés* Salade de riz au surimi Feuilleté au fromage	Salade de tomates au maïs Terrine de poisson sauce aneth Brocolis vinaigrette
Plat chaud et garnitures		Paupiette de veau provençale Riz pilaf Dahl de lentilles corail à la provençale		Jambon grillé, crème dijonnaise Farfalle Poelées de légumes	Calamars à la romaine Blésotto aux courgettes et tomates
Produit laitier		Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
Desserts		Corbeille de fruits Petit suisse sucré Cocktail de fruits au sirop		Corbeille de fruits Yaourt fermier aromatisé Roulé confiture	Corbeille de fruits Pâtisserie Compote de pommes

MENU EQUILIBRE DU JOUR



- Salade verte au cheddar et oignons frits
- Dahl de lentilles corail à la provençale
- Riz pilaf
- Petit suisse
- Fruit de saison

-
-
-
-

- Duo de râpés*
- Jambon grillé, crème dijonnaise
- Petits pois carottes
- Yaourt fermier aromatisé

- Salade de tomates au maïs
- Calamars à la romaine
- Blésotto aux courgettes et tomates
- Bûche lactière
- Pâtisserie

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



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 des allergènes mis à votre disposition.



Menus du 1 au 5 juin 2026	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Hors d'œuvre	Cervelas, cornichon Betteraves ciboulette Œuf dur sauce cocktail	Concombres à la Bulgare® Macédoine au thon Duo de radis rapée		Betteraves Carottes râpées Quiche	Feuilleté fromage Tomates vinaigrette Haricots rouges, ananas et maïs
Plat chaud et garnitures	Filet de dinde à la crème ----- Coquillettes Epinards à la crème	Rôti de porc jus au thym ----- Haricots blancs à la tomates Carottes au beurre		Hachis parmentier ----- Purée de PDT Courgette aux herbes	Marée du jour sauce ratatouille ----- Semoule couscous Ratatouille provençale
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
Desserts	Corbeille de fruits Yaourt fermier sucré Mousse au chocolat	Corbeille de fruits Compote pomme rhubarbe Gâteau basque		Corbeille de fruits Riz au lait crémeux Cocktail de fruits au sirop	Corbeille de fruits Fromage blanc à la cassonade Compote de pêches

MENU EQUILIBRE DU JOUR

Cervelas, cornichon	Concombres à la Bulgare®		Pommes de terre à l'échalote et ciboulette	Feuilleté roulé au chorizo
Gratin de coquillettes sauce béchamel	Rôti de porc jus au thym		Quiche tomate, mozzarella origan	Marée du jour sauce ratatouille
A l'éffiloché de dinde	Haricots blancs à la tomates		Salade verte	Semoule couscous
Yaourt fermier sucré	Mimolette		Emmental	Fromage blanc à la cassonade
	Compote pomme rhubarbe		Fruit de saison	

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



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 des allergènes mis à votre disposition.



Menus du 8 au 12 juin 2026	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Salade de mini farfalles au pesto Pastèque Friand au fromage	Toast chèvre, miel et kasha Carottes râpées Pâté de campagne, cornichons		Melon Macédoine de légumes mayonnaise Coquillettes au pesto	Pâté de foie cornichon Tomates vinaigrette Rillette de poisson
Plat chaud et garnitures	Fricassée de dinde à la crème Haricots verts à l'ail Pâtes	Boulette de bœuf aux herbes Boulgour Tajine de légumes° aux pois chiches		Galette Jambon/fromage Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre Quiche aux fromages	Filet de poisson frais Gratin de pommes de terre Courgettes à la tomates
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
Desserts	Corbeille de fruits Crème dessert caramel Compote de pêches	Corbeille de fruits Petit suisse aux fruits Marbré crème anglaise		Corbeille de fruits Yaourt fermier sucré Entremets vanille	Corbeille de fruits Gâteau au citron et graines de pavot Ananas créole

MENU EQUILIBRE DU JOUR	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
	● Salade de mini farfalles au pesto	● Toast chèvre, miel et kasha		● Melon	● Pâté de foie cornichon
	● Fricassée de dinde à la crème	● Tajine de légumes° aux pois chiches		● Galette Jambon/fromage	● Filet de poisson frais
	● Haricots verts à l'ail	● Boulgour		● Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre	● Gratin de pommes de terre
	● Crème dessert caramel	● Petit suisse aux fruits		● Brie	● Yaourt fermier sucré
		● Fruit de saison		● Gâteau au citron et graines de pavot	

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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






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 des allergènes mis à votre disposition.









Restaurant scolaire

Faim de loup ou Appétit de Moineau ? Demande la quantité que tu souhaites !



Menus du 15 au 19 juin 2026	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Pastèque Piémontaise Crêpe au fromage	Cake au cheddar et cantal Salade fromagère Salade mexicaine		Tomates à l'échalote Concombres à la crème Lentilles vertes à l'échalote	Gaspacho doux  Melon Pastèque
Plat chaud et garnitures	Chili con carne Riz Haricots verts	Filet de poisson meunière, beurre citronné Petits pois aux dés de courgettes Carottes vichy		Nuggets Frites Fondue d'oignons	Fiduea  A la volaille Fondue de poivrons
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
Desserts	Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Glace	Corbeille de fruits Yaourt fermier aromatisé Compote pomme fraise		Corbeille de fruits Mousse au chocolat Brownies	Corbeille de fruits Fromage blanc muesli  Ile flottante Frontières gourmandes, passeport pour les papilles ! ESPAGNE

MENU EQUILIBRE DU JOUR

 Pastèque	 Cake au cheddar et cantal	 Tomates à l'échalote	 Gaspacho doux
 Chili con carne	 Filet de poisson meunière, beurre citronné	 Pizza Cheddar et chèvre	 Fiduea
 Riz	 Petits pois aux dés de courgettes	 Salade verte	 A la volaille
 Glace	 Yaourt fermier aromatisé	 Mousse au chocolat	 Tomme Catalane
	 Fruit de saison		 Salade d'agrumes

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



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 des allergènes mis à votre disposition.



Menus du 22 au 26 juin 2026	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Hors d'œuvre	Betteraves aux noix Terrine de poisson sauce aneth Tomates vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette Salade de pâtes au chorizo Melon		Taboulé fraîcheur Salade de perles au surimi Mortadelle	Concombre, vinaigrette à la framboise Salade de pommes de terre Pastèque
Plat chaud et garnitures	Paupiette de veau à la moutarde Tortis semi-complètes Caviar d'aubergine et tomates	Sauté de bœuf au paprika Gratin de pomme de terre Lentilles		Filet de dinde rôti Ratatouille provençale Semoule	Curry de poisson frais* Blé tendre Julienne de légumes
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
Desserts	Corbeille de fruits Petit suisse aux fruits Beignet au pomme	Corbeille de fruits Yaourt fermier aux fruits Purée de pomme rhubarbe		Corbeille de fruits Crème dessert au chocolat Ananas au sirop	Corbeille de fruits Pâtisserie Compote de fruits

MENU EQUILIBRE DU JOUR	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
	● Betteraves aux noix	● Carottes râpées vinaigrette		● Taboulé fraîcheur	● Concombre, vinaigrette à la framboise
	● Tortis semi-complètes	● Sauté de bœuf au paprika		● Filet de dinde rôti	● Curry de poisson frais*
	● Caviar d'aubergine et tomates	● Gratin de pommes de terre aux blettes		● Ratatouille provençale	● Blé tendre
	● Cantal				● Tome grise
	● Fruit de saison	● Smoothie Pomme/Fraise		● Crème dessert au chocolat	● Pâtisserie

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus



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



☑ 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 des allergènes mis à votre disposition.



Menus du 29 juin au 3 juillet 2026	lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Hors d'œuvre	Salade mexicaine* Pastèque Quiche au fromage	Salade de tomates au basilic et féta Charcuterie Salade piémontaise chorizo		Radis roses à la croque, pointe de sel Wraps crudités Salade blé, tomates et abricots	
Plat chaud et garnitures	Sauté de porc sauce agenaise Carottes rôties au beurre et thym Macaroni	Colin meunière sauce citron Riz de Camargue Cari de courgettes aux 2 lentilles		Brandade de poisson à la catalane* Salade verte Légumes tajine	REPAS D'ÉTÉ
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	
Desserts	Corbeille de fruits Cocktail de fruits au sirop Crème dessert à la vanille	Corbeille de fruits Compote de pommes Riz au alit crémeux		Corbeille de fruits Yaourt fermier aromatisé Gâteau roulé pâte à tartiner	

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

MENU EQUILIBRE DU JOUR	lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
	● Salade mexicaine*	●● Salade de tomates au basilic et féta		● Radis roses à la croque, pointe de sel	
	● Sauté de porc sauce agenaise	●● Cari de courgettes aux 2 lentilles		●● Brandade de poisson à la catalane*	
	● Carottes rôties au beurre et thym	● Riz de Camargue		● Salade verte	
	● Mimosette			● Yaourt fermier aromatisé	
	● Fruit de saison	● Compote de pommes			

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



● 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 des allergènes mis à votre disposition.