

Menus du 27 avril au 1 mai 2026

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> Salade de betteraves au fromage frais Acras de morue sauce curry coco Boulgour Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade dés de mimolette au maïs Blanquette de légumes* aux graines de kasha Riz Compote pomme banane 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Flammekueche Salade verte Fromage blanc Fruit de saison 	<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, 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 Crème au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Rondelles de radis sauce fromage blanc Chipolatas grillées Pomme de terre rissolées Gouda Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail, cornichon Dos de colin sauce crustacés Riz et petits légumes Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres crème ciboulette Gratin de tortis Au cheddar Yaourt fermier sucré Fruit de saison 	

* Chou chinois, épaule, vinaigrette au miel

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**. **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 meunière 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 	<ul style="list-style-type: none"> Toast au chèvre gratiné Filet de dinde sauce estragon Haricots plats sautés Fromage 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"> Salade aux croûtons à l'ail et noix Piccata Romana* Frites Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Sauté de bœuf tikka massala Épinards et boulgour Fromage blanc au miel et muesli 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Gratin de gnocchis au jambon Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Pizza aux 3 fromages et pesto rouge au tournesol* Salade verte, vinaigrette balsamique Yaourt fermier sucré 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 Haricots vert persillés Glace

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

* Pâte à pizza, pesto (sce 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 de tomates au maïs Dahl de lentilles corail à la provençale Riz pilaf Brie Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Poulet basquaise Légumes basquaise et pommes rissolées Panna cotta Aux fraises 	<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 verte au cheddar et oignons frits 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'effiloché de dinde Fruit de saison 	<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"> Pastèque Sauté de bœuf façon marengo Poêlée de courgettes aux oignons Fromage Far breton 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres à la Bulgare* Rôti de porc jus au thym Haricots blancs aux carottes Camembert Compote pomme rhubarbe 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté roulé au chorizo 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.

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 Fromage blanc à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Galette saucisse Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre Yaourt fermier sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiment de crudités Omelette au coulis de tomate Penne rigate Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de croûtons et dés de fromage Tajine de légumes* aux pois chiches Boulogour Creme dessert chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie cornichon Filet de poisson frais Gratin de pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne Buchette de chèvre 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"> Cake au cheddar et cantal Filet de poisson meunière, beurre citronné Pomme de terre aux dés de courgettes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre, crème moutardée Croque cake Salade verte, vinaigrette balsamique Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote Ty Pavégétal estival* Salade verte Coulommiers Gâteau au citron et graines de pavot 	<ul style="list-style-type: none"> 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 dés d'emmental ● Tortis semi-complètes ● Caviar d'aubergine et tomates ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Sauté de bœuf au paprika ● Gratin de pommes de terre ● Smoothie ● Pomme fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Moules marinière ● Frites ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé fraîcheur ● 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 ● 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 ● Cantal ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates, mozzarella et basilic ● Cari de courgettes aux 2 lentilles ● Riz de Camargue ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de perles provençales* ● Couscous au boulettes de bœuf et merguez ● Légumes couscous au bouillon d'épices douces ● Fromage ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Brandade de poisson ● Salade verte ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque  ● Jambon ● Chips ● Emmental ● Fruit de saison

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

* Perles, dés de tomates et de concombres, vinaigrette aux herbes de provence.

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.