

Menus du 27 avril au 1 mai 2026

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> Acras de morue sauce curry coco Epinard et boulgour Edam Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de croûtons et emmental Blanquette de légumes° aux graines de kasha Riz Compote pomme banane 		<ul style="list-style-type: none"> Bœuf aux olives Pomme de terre et carottes vichy Tomme des Pyrénées Gâteau d'anniversaire 	

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

Menus du 4 au 8 mai 2026

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> Chipolatas grillées Brocolis et purée de pommes de terre Gouda Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade chinoise° Rôti de filet de dinde sauce colombo Poêlée de haricots verts et semoule Liégeois au chocolat 		<ul style="list-style-type: none"> Concombre, vinaigrette à la framboise Croque Mexicain° au cheddar Salade verte Yaourt fermier sucré 	

* Chou chinois, mimolette, 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**. **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
50% de produits de qualité supérieure
(Bio, AOC, AOP, Haute Valeur
Environnementale, etc...)
dont 20% de bio minimum.

Menus du 11 au 15 mai 2026

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> Poisson pané sauce tartare Pomme de terre et petits pois Brie Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Penne rigate Sauce bolognaise de haricots rouges Tome Montcadi 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"> Piccata Romana* Pomme de terre rissolées Buchette de chèvre Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Boulettes de bœuf tikka massala Épinards et boulgour Fromage blanc au miel et muesli 		<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Pizza aux 3 fromages et pesto rouge au tournesol* Salade verte, vinaigrette balsamique 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 Yaourt fermier sucré

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

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

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
 <p>Félicité PAS D'ÉCOLE! LUNDI DE PENTECÔTE</p>	<ul style="list-style-type: none">  Dahl de lentilles corail à la provençale  Riz pilaf  Petit suisse  Fruit de saison 		<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 fêta  Jambon grillé crème dijonnaise  Petits pois et carottes  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">  Sauté de porc jus au thym  Haricots blancs aux carottes  Mimolette  Compote pomme rhubarbe 	<ul style="list-style-type: none">  Pâté de foie cornichon  Gratin de coquillettes sauce béchamel  A l'éffiloché 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  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none">  Feuilleté roulé au chorizo  Poisson du jour  Ratatouille et semoule couscous  Fromage blanc à la cassonade

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 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 Boulgour Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre Galette saucisse Yaourt fermier sucré Gâteau au citron et graines de pavot 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais Gratin de pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne Brie Melon

* 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"> Filet de poisson meunière, beurre citronné Petits pois aux dés de courgettes Emmental Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote Ty Pavégétal estival* Salade verte Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Fiducia 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"> Tortis semi-complètes Caviar d'aubergine et tomates Cantal Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf au paprika Gratin de pommes de terre aux blettes Smoothie pomme fraises 		<ul style="list-style-type: none"> Taboulé fraîcheur Poulet rôti Ratatouille provençale Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Curry de poisson frais* Pois gourmand et blé tendre Tome grise Gâteau d'anniversaire 

*Lait de coco et épice curry

Menus du 29 juin au 3 juillet 2026

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc sauce agenaise Carottes rôties et riz pilaf Camenbert Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates mozzarella au basilic Cari de courgettes aux 2 lentilles Blé doré Compote de pommes 		<ul style="list-style-type: none"> Concombres crème ciboulette Brandade de poisson à la catalane* Salade verte Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon Chips Emmental Duo de pastèque et melon 

* Haricots rouges, mimolette, vinaigrette au ketchup.

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

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.