

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 27 avril au 1 mai 2026

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> Mousse de betteraves au fromage frais Acras de morue sauce curry coco Boulgour Edam Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de croûtons au maïs Blanquette de légumes* aux graines de kasha Riz Saint Paulin Compote pomme banane 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Flammekueche Salade verte Petit suisse 	<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 et poêlée de haricots verts Mimolette 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"> Dos de colin sauce crustacés Julienne de légumes et coquillettes Fromage Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres crème ciboulette Croque Mexicain* au cheddar Salade verte Yaourt fermier sucré Fruit de saison 	

* Chou chinois, épaulé, vinaigrette au miel

* Chili sin carne aux lentilles

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 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"> ● 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 ● Tome Montcadi ● Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de dinde sauce estragon ● Riz doré et haricots plats sautés ● Petit suisse aromatisé ● 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 ● Boulettes de bœuf tikka massala ● Épinards et boulgour ● Tome blanche ● Fromage blanc au miel et muesli 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Gratin de gnocchis ● au jambon ● 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 ● Duo de haricots persillés ● Camembert ● Glace

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

* Pâte à pizza, pesto (sœ 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
	<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"> Poulet basquaise Légumes de la 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 Cantal Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates au maïs Jambon grillé Petits pois carottes, crème dijonnaise Bûche laitière 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'éffiloché de dinde Yaourt fermier sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres à la Bulgare* Rôti de porc jus au thym Haricots blancs aux carottes Mimolette Compote pomme rhubarbe 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf façon marengo Poêlée de courgettes aux oignons Fromage Far breton nature 	<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"> Feuilleté roulé au chorizo Marée du jour sauce ratatouille Semoule couscous Tomme des Pyrénées 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 Saint Paulin Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Toast chèvre, miel et kasha Tajine de légumes* aux pois chiches Boulgour Petit suisse aux fruits Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiment de crudités Omelette au coulis de tomate Penne rigate et fondue d'épinards au beurre Fromage blanc à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Filet de poisson frais Gratin de pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne Brie Gâteau au citron et graines de pavot 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie cornichon Galette saucisse Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre Yaourt fermier sucré 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 Saint Nectaire Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Cake au cheddar et cantal Filet de poisson meunière, beurre citronné Petits pois aux dés de courgettes Yaourt fermier aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Croque cake Salade verte, vinaigrette balsamique Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote Ty Pavégétal* Salade verte Edam Mousse au chocolat 	<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 noix ● 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"> ● Mouclade ● Potatoes ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre, vinaigrette à la framboise ● Curry de poisson frais° ● Blé tendre ● Tome grise ● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé fraîcheur ● Poulet rôti ● Ratatouille provençale ● Gouda ● Crème dessert au chocolat

*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 ajenaise ● Carottes rôties au beurre et thym ● Mimolette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates au basilic ● Cari de courgettes aux 2 lentilles ● Riz de Camargue ● Camembert ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Couscous au boulettes de bœuf et merguez ● Légumes couscous au bouillon d'épices douces ● Fromage ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis roses à la croque, pointe de sel ● Brandade de sardines à la catalane° ● Salade verte ● Bûche laitière ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de pastèque et melon ● Jambon ● Chips ● Emmental ● Fruit de saison 

* 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.