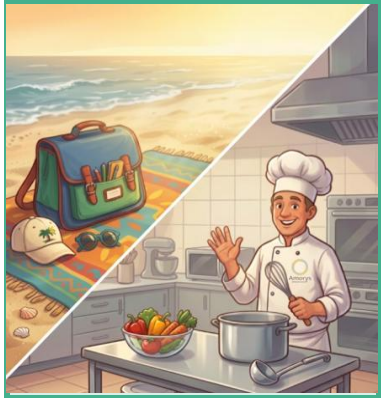


Menus du 31 août au 4 septembre 2026

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
	- Betteraves, vinaigrette à la framboise - Mac&Cheese à la tomate° - Petit suisse - Pastèque	- Dos de colin sauce piperade - Boulgour - Fromage - Fruit de saison	- Taboulé fraîcheur - Filet de dinde mariné façon tandoori - Ratatouille compotée - Brie - Glace	- Tomates, huile d'olive balsamique - Omelette paysanne° - Pommes de terre rissolées - Saint Paulin - Compote de pommes au miel

* Macaronis gratinés sauce fromagère au cheddar et tomates.

* Lardons, oignons, ciboulette.

Menus du 7 au 11 septembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
- Céleri rémoulade au curry - Chili con carne au bœuf - Riz pilaf - Camembert - Fruit de saison	- Melon - Parmentier de lentilles - Courgettes et tomates - Edam - Crème au chocolat	- Carottes râpées - Tomate farcie - Semoule au bouillon de tomate - Compote de fruits	- Perles marines° - Sauté de porc sauce coco gingembre - Haricots plats aux oignons - Yaourt fermier sucré - Feuilleté crème pâtissière au chocolat	- Concombres crème ciboulette - Flan de poisson frais sauce aurore - Salade verte - Mimolette - Fruit de saison

* Perles, surimi, poivron rouge, sauce yaourt citronnée.

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 14 au 18 septembre 2026

lundi 14

-  Pastèque
-  Penne rigate
-  Sauce catalane de la mer°
-  Gouda
-  Flan nappé au caramel

* Sauce tomate, oignons, poivrons, fromage frais, maquereau émietté.

mardi 15

-   Roulé au fromage
-  Massalé de légumes° aux pois chiches
-  Riz doré
-  Petit suisse
-  Fruit de saison

* Courgettes, aubergines, poivrons, carottes, curry, garam massala.

mercredi 16

-  Chiffonade de chou chinois
-   Moussaka
-  Au bœuf et lentilles blondes
-   Cookie aux noix

jeudi 17

-  Tomates à l'échalote
-   Gratin Dauphinois
-  Au jambon
-  Emmental
-  Compote de pommes

vendredi 18

-  Taboulé Libannais°
-  Poulet rôti
-  Petits pois carottes, crème dijonnaise
-  Tomme Montcadi
-  Fruit de saison

* Boulgour, tomate, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olives.

Menus du 21 au 25 septembre 2026

lundi 21

-   Salade piémontaise au cervelas°
-  Émincé de dinde sauce basquaise
-  Poêlée de haricots verts aux champignons
-  Saint Nectaire
-  Fruit de saison

* Pommes de terre, cervelas, tomates, cornichons, mayonnaise.

mardi 22

-  Betteraves ciboulette
-   Croque Mexicain° au cheddar
-  Salade verte
-   Panna cotta
-  Aux fruits rouges

* Chili sin carne aux lentilles

mercredi 23

-  Saucisse au four
-   Purée de pomme de terre et de légumes
-  Fromage
-   Glace

jeudi 24

-   Salade aux dés de mimolette et croûtons
-  Boulettes de bœuf
-   Légumes couscous tomates et semoule
-  Yaourt fermier aromatisé
-  Fruit de saison

vendredi 25

-  Concombres, crème à l'aneth
-  Retour de pêche sauce poivron chorizo
-   Carottes et bé tendre
-  Bûche laitière
-   Gâteau d'anniversaire



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 28 septembre au 2 octobre 2026

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	Armonys RESTAURATION CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES FONT UN TOUR DE FRANCE ! DÉCOUVREZ LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS !
- Taboulé à l'orientale - Poisson pané sauce tartare - Petits pois à la française - Tomme des Pyrénées - Fromage blanc à la confiture	- Wraps aux carottes - Clafoutis de potimarron à la mozzarella - Salade verte - Petit suisse aromatisé - Fruit de saison	- Salade croquante* - Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab - Potatoes - Yaourt à la vanille	- Salade de tomates au maïs - Rougail saucisse - Riz créole - Gouda - Fruit de saison	- Mousse de betteraves au fromage frais - Hochepot (bœuf braisé) - Aux légumes d'automne* et orge perlé - Munster - Tarte tatin à la cassonade
		* Concombre, radis, vinaigrette au vinaigre de cidre.		* Carottes, butternut, poireaux

Menus du 5 au 9 octobre 2026

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
- Carottes râpées vinaigrette au miel - Farfalles - Sauce tomate à l'orientale* - Yaourt fermier sucré - Fruit de saison	- Boulgour à la provençale* - Jambon grillé sauce forestière - Chou fleur rôti au cumin - Edam - Liégeois au chocolat	- Hachis parmentier de bœuf - Duo de purées (pdt, carottes) - Fromage - Fruit de saison	- Concombres alpins (fromage blc, moutarde, jus de citron) - Pizza méditerranéenne* - Salade verte - Mimolette - Compote pommes bananes	- Salade composée* - Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne - Frites - Tomme blanche - Fruit de saison
* Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, cumin.	* Blé, tomates, olives émincées, vinaigrette au Xérès.		* Sauce tomate, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella, origan.	* Feuille de chêne rouge émincée, dés de tomates, maïs, vinaigrette à l'échalote.

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 12 au 16 octobre 2026

lundi 12

-  Chou chinois au maïs
 -  Accras de poisson
au ketchup des îles
 -  Carottes
glacées
 -  Emmental
 -  Crème de semoule au lait
- 

mardi 13

-  **Taboulé de chou fleur,
pesto rouge tournesol**
 -  Curry de lentilles
au lait de coco
 -  Riz
 -  Brie
 -  Fruit de
saison
- 
- 

mercredi 14

-  Velouté de légumes
 -  Filet de poisson au court
bouillon
 -  Gratin de butternut et
chataignes au fromage
 -  Petit
suisse
- 

jeudi 15

-  Céleri rémoulade
 -  Échine de porc rôtie
 -  **Coquillettes
d'octobre rose**
 -  Cantal
 -  Fruit de saison
- 

vendredi 16

-  Carottes râpées vinaigrette
 -  Sauté de dinde à l'estragon
 -  Haricots verts persillés
 -  Yaourt fermier
sucré
 -  **Gâteau mystère
du chef**
- 

**Toute l'équipe d'Armonys Restauration
vous souhaite de
bonnes vacances!**



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.