

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 ● Duo de boulgour et quinoa ● 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"> ● ● 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[*] ● ● Saucisse ● ● Semoule et poêlée de haricots verts ● Mimolette ● ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Lamelles kebab sauce blanche ● ● Potatoes ● Gouda ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres crème ciboulette ● Croque Mexicain[*] au cheddar ● Salade verte ● Yaourt sucré ● Fruit de saison 	

^{*} Chou chinois, épaule, 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**. **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 pané sauce tartare ● Petits pois ● Vache picon ● 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 			

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 ● Cordon bleu ● Frites ● Emmental ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème à l'aneth ● Mijoté de bœuf tikka massala ● Chou pak choï et boulgour ● Tome blanche ● 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 ● Yaourt sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de riz printanière (riz maïs, petits pois, vgte jus de citron) ● Dos de colin sauce crème ciboulette ● Duo de haricots persillés ● Camembert ● Flan au chocolat

* 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
	<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"> Duo de râpés* Calamars à la romaine Blésotto aux courgettes et tomates Carré président Yaourt 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'effiloché de dinde Yaourt 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 fraise 		<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 Dos de colin sauce ratatouille Semoule couscous Tomme blanche 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"> Melon Galette saucisse Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre Yaourt sucré Gâteau au citron et graines de pavot 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie cornichon Gratin de pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne Au poisson Brie 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 Vache picon Beignet aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Cake au cheddar et cantal Poisson meunière, beurre citronné Petits pois aux dés de courgettes Yaourt aromatisé Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote Ty Pavégétal estival* 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 ● Carré président ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Raviolis gratinés ● Salade verte ● Smoothie ● Pomme fraises 		<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé fraîcheur ● Nuggets de poulet ● Ratatouille provençale ● Gouda ● Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre, vinaigrette à la framboise ● Curry de poisson* ● 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 ● 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"> ● Radis roses à la croque, pointe de sel ● Brandade de sardines à la catalane* ● Salade verte ● Bûche laitière ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de pastèque et melon ● Jambon ● Chips ● Emmental ● Fruit de saison 

* Riz, tomates, 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.