

Menus du 27 avril au 1 mai 2026



lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> <li>Acras de morue sauce curry coco</li> <li>Boulgour</li> <li>Edam</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de croûtons au maïs et fromage</li> <li>Blanquette de légumes<sup>o</sup> aux graines de kasha</li> <li>Riz</li> <li>Compote pomme banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé aux fruits secs</li> <li>Flammekueche</li> <li>Salade verte</li> <li>Petit suisse sucré</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de perles au surimi</li> <li>Bœuf aux olives</li> <li>Carottes vichy</li> <li>Brie</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	

<sup>o</sup> 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"> <li>Émincé de dinde sauce colombo</li> <li>Semoule et poêlée de haricots verts</li> <li>Mimolette</li> <li>Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rondelles de radis rose sauce fromage blanc</li> <li>Chipolatas grillées</li> <li>Purée de pommes de terre</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisson à l'ail, cornichon</li> <li>Dos de colin sauce crustacés</li> <li>Julienne de légumes et coquillettes</li> <li>Fromage</li> <li>Yaourt à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres crème ciboulette</li> <li>Croque Mexicain<sup>o</sup> au cheddar</li> <li>Salade verte</li> <li>Gouda</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	

<sup>o</sup> Chou chinois, épaupe, 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**. **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 11 au 15 mai 2026

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé à la menthe</li> <li>Poisson pané sauce tartare</li> <li>Petits pois</li> <li>Saint Nectaire</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis roses à la croque, pointe de sel</li> <li>Penne rigate</li> <li>Sauce bolognaise de haricots rouges</li> <li>Crème à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toast au fromage gratiné</li> <li>Filet de dinde sauce estragon</li> <li>Riz doré et haricots verts sautés</li> <li>Petit suisse aromatisé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>		

### Menus du 18 au 22 mai 2026

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> <li>Piccata Romana*</li> <li>Frites</li> <li>Emmental</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres, crème à l'aneth</li> <li>Œuf florentine</li> <li>Épinards béchamel</li> <li>Fromage blanc à la confiture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Gratin de gnocchis au jambon</li> <li>Fromage</li> <li>Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves à l'échalote</li> <li>Pizza aux 3 fromages et pesto rouge au tournesol*</li> <li>Salade verte, vinaigrette balsamique</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz printanière (riz maïs, petits pois, emmental)</li> <li>Filet de poisson frais sauce crème ciboulette</li> <li>Duo de haricots persillés</li> <li>Camembert</li> <li>Glace</li> </ul>

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

\* Pâte à pizza, pesto (sauce 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"> <li> Dahl de lentilles corail à la provençale</li> <li> Riz pilaf</li> <li> Petit suisse</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Concombres vinaigrette</li> <li> Poulet basquaise</li> <li> Légumes de la basquaise et pommes rissolées</li> <li> Panna cotta</li> <li> Aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Duo de râpés*</li> <li> Calamars à la romaine</li> <li> Blésotto aux courgettes et tomates</li> <li> Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de tomates au maïs</li> <li> Fajitas aux petits légumes fromage</li> <li> Salade verte</li> <li> Bûche laitière</li> <li> Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

\* 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"> <li> Concombres à la crème</li> <li> Gratin de coquillettes sauce béchamel</li> <li> Au fromages</li> <li> Fromage blanc sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Rôti de porc jus au thym</li> <li> Haricots blancs aux carottes</li> <li> Tomme des Pyrénées</li> <li> Compote pomme rhubarbe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Pastèque</li> <li> Sauté de bœuf façon marengo</li> <li> Poêlée de courgettes aux oignons</li> <li> Fromage</li> <li> Far breton nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Pommes de terre à l'échalote et ciboulette</li> <li> Quiche tomate, mozzarella origan</li> <li> Salade verte</li> <li>Emmental</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Feuilleté roulé au chorizo</li> <li> Marée du jour sauce ratatouille</li> <li> Semoule couscous</li> <li> Crème au chocolat</li> </ul>

### 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"> <li>Salade de mini farfalles au pesto</li> <li>Fricassée de dinde aux champignons</li> <li>Haricots verts à l'ail</li> <li>Saint Paulin</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toast chèvre, miel et kasha</li> <li>Tajine de légumes* aux pois chiches</li> <li>Boulgour</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiment de crudités</li> <li>Omelette au coulis de tomate</li> <li>Penne rigate et fondue d'épinards au beurre</li> <li>Fromage</li> <li>Fromage blanc à la confiture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Galette aux fromages</li> <li>Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre</li> <li>Tome grise</li> <li>Gâteau au citron et graines de pavot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de poisson frais</li> <li>Gratin de pommes de terre sée au moutarde à l'ancienne</li> <li>Brie</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Carottes courgettes



lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Chili con carne</li> <li>Riz</li> <li>Saint Nectaire</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake au cheddar et cantal</li> <li>Filet de poisson meunière, beurre citronné</li> <li>Petits pois aux dés de courgettes</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre, crème moutardée</li> <li>Croque cake</li> <li>Salade verte, vinaigrette balsamique</li> <li>Petit suisse sucré</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates à l'échalote</li> <li>Ty Pavégétal estival*</li> <li>Salade verte</li> <li>Camembert</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fideua</li> <li>A la volaille</li> <li>Tomme Catalane</li> <li>Salade d'agrumes</li> </ul>

\*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"> <li>Tortis semi-complètes</li> <li>Courgettes, aubergine et tomates</li> <li>Brie</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Sauté de bœuf au paprika</li> <li>Gratin de pommes de terre aux blettes</li> <li>Smoothie</li> <li>Pomme fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Mouclade</li> <li>Frites</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé fraîcheur</li> <li>Roulé végétale</li> <li>Ratatouille provençale</li> <li>Gouda</li> <li>Crème dessert au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre, vinaigrette à la framboise</li> <li>Curry de poisson frais*</li> <li>Blé tendre</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

\*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"> <li>Salade mexicaine*</li> <li>Sauté de porc sauce ajenaise</li> <li>Carottes rôties au beurre et thym</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates au basilic</li> <li>Cari de courgettes aux 2 lentilles</li> <li>Riz de Camargue</li> <li>Camembert</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de perles provençales*</li> <li>Couscous au boulettes de bœuf et merguez</li> <li>Légumes couscous au bouillon d'épices douces</li> <li>Fromage</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomate farcie végétarienne</li> <li>Blé</li> <li>Saint paulin</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocktail</li> <li>Burger au po </li> <li>Frites</li> <li>Glace</li> </ul>

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

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

\* Confit de légumes (oignons, poivrons, pulpe de tomate), sardines émiettées

### 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.