

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 25% 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"> Acras de morue sauce curry coco Macaronis Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade grecque Sauté de bœuf au paprika Riz Compote pomme banane 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Quiche au chorizo et poivron Salade verte Crème vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson sauce citron Semoule et épinards à la crème Fromage Brownies  	

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 Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade chinoise* Wok de resetti et poulet Fromage Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Friand au fromage Cordon bleu Potatoes Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre, vinaigrette à la framboise Filet de poisson sauce crustacé Semoule Yaourt fermier sucré 	

* Chou chinois, mimolette, 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.

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 25% 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 ● Haricots plats sautés ● Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Penne rigate ● Sauce bolognaise de haricots rouges ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de dinde laqué ● Petits pois ● Fromage ● Beignet chocolat 		

Menus du 18 au 22 mai 2026

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<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"> ● Pâté de campagne, cornichons ● Rouz jerbi sauce Tzatziki ° <small>"Riz, carottes, oignons, poulet, petits pois et épinard"</small> ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gratin de coquillette au jambon ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ● Lasagne mexicaine° <small>sce tomates, haricots rouges, maïs et béchamel"</small> ● 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 sauce crème ciboulette ● Haricots verts persillés ● Yaourt fermier sucré

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 25% de bio minimum.

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"> Duo de râpés* Calamars à la romaine Blésotto aux courgettes et tomates Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Poulet basquaise Légumes de la basquaise et pommes rissolées Panna cotta aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Burger Potatoes Fromage Brookies 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates fêta Jambon grillé Macaronis Fruit de saison

* 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"> Pâté de foie cornichon Sauce cheddar Penne régata Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc jus au thym Lentilles aux carottes Fromage Compote pomme rhubarbe 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Sauté de bœuf façon marengo Poêlée de courgettes aux oignons Far breton nature 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Pasta-Wok "Mini penne, courgette, poivron, tomates" Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Marée du jour sauce chorizo Pomme vapeur Fromage Cocktail de fruits

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 25% de bio minimum.

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 tomates vinaigrette Gratin de pommes terre Aux trois fromages Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Effiloché de porc sauce moutarde-miel et cidre Boulgour Fromage 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 aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou "crunchy" Brochette de poulet Tikka potatoes Le Bebinca 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson velouté de tomates poivrons Riz doré Fromage Melon

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Sauce carbonara Macaronis Liégeois vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Cake au cheddar et cantal Filet de poisson meunière Légumes ratatouille Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre, crème moutardée Hachis parmentier Salade verte, vinaigrette balsamique Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote Chili sin carne Riz Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Galette saucisse Salade verte Fromage Bande feuilletée pêches

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 25% de bio minimum.

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"> Mouclade Frites Fromage Melon 	<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* 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 Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates mozzarella au basilic Cari de courgettes aux 2 lentilles Riz de Camargue Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de perles provençales* Couscous au boulettes de bœuf et merguez Légumes couscous au bouillon d'épices douces Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres crème ciboulette Brandade de sardines à la catalane* Salade verte Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon Chips Emmental Duo de pastèque et melon

* Riz, haricots rouges, mimolette, 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.