

Menus du 27 avril au 1 mai 2026

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux dés de fromage ● 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 ● Pizza ● Salade verte ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pâtes 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 ● Mimolette ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis, beurre ● Chipolatas grillées ● Purée de pommes de terre ● Gouda ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saucisson à l'ail, cornichon ● Dos de colin sauce crustacés ● Julienne de légumes et coquillettes ● Fromage ● Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres crème ciboulette ● Fajitas Mexicain* au cheddar ● Salade verte ● Fromage ● Yaourt fermier aromatisé 	

* 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**. **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

- Taboulé à la menthe
- Poisson pané sauce tartare
- Petits pois
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

mardi 12

- Radis roses à la croque, pointe de sel
- Penne rigate
- Sauce bolognaise de haricots
- Tome Montcadi
- Crème à la vanille

mercredi 13

- Toast au fromage gratiné
- Filet de dinde sauce estragon
- Riz doré
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

jeudi 14

vendredi 15



Menus du 18 au 22 mai 2026

lundi 18

- Salade aux croûtons à l'ail et noix
- Piccata Romana*
- Frites
- Emmental
- Fruit de saison

mardi 19

- Concombres, crème à l'aneth
- Boulettes de bœuf tikka massala
- Épinards
- Tome blanche
- Fromage blanc au miel et muesli

mercredi 20

- Carottes râpées vinaigrette
- Gratin de gnocchis
- au jambon
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 21

- Betteraves à l'échalote
- Pizza aux 3 fromages et pesto rouge au tournesol*
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Fromage
- Yaourt fermier aromatisé

vendredi 22

- 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 (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
 <p>Félicité PAS D'ÉCOLE! LUNDI DE PENTECÔTE</p>	<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"> ● Concombres vinaigrette ● Poulet sauce légumes basquaise ● 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 	<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"> ● Pastèque ● 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 ● Fromage blanc à la cassonade*  	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté roulé au chorizo ● Marée du jour sauce ratatouille ● Semoule couscous ● Tomme des Pyrénées ● Fruit de saison

* Dés de concombres, fromage blanc, menthe.

*Intervention le 04/06 de la Ferme du Terrier à La Chapelle Heulin

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 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 Boullgour Petit suisse aux fruits Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiment de crudités Omelette Penne rigate, sauce tomate Fromage Fromage blanc à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Galette saucisse Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre Crème dessert chocolat Biscuit 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie cornichon Filet de poisson frais Gratin de pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne Brie Fruit de saison

* Carottes courgettes



lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Chili sin carne Riz Saint Nectaire Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Cake au fromage Filet de poisson meunière, beurre citronné Petits pois Fruit de saison Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre, crème moutardée Croque cake Salade verte, vinaigrette balsamique Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote Quiche lorraine 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 ● Ratatouille de courgettes 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 ● Fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Mouclade ● Frites ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé fraîcheur ● Poulet rôti ● Haricots beurre ● Gouda ● Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre, vinaigrette de cidre ● 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 agénaise ● 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"> ● Salade de perles provençales* ● 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.

* 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.