

Menus du 31 août au 4 septembre 2026

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
	● Betteraves, vinaigrette ● Pâtes ● à la Bolognaise ● Petit suisse ● Pastèque	● Pâté de campagne, cornichon ● Dos de colin sauce piperade ● Boulgour ● Fromage ● Fruit de saison	● Taboulé fraîcheur ● Filet de dinde mariné façon tandoori ● Ratatouille ● Brie ● Glace	● Tomates au Basilic ● Omelette paysanne* ● Pommes de terre rissolées ● Saint Paulin ● Compote de pommes

* Lardons, oignons, ciboulette.

Menus du 7 au 11 septembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
● Céleri rémoulade au curry ● Sauté de bœuf aux olives ● Coquillettes ● Camembert ● Fruit de saison	● Melon ● Parmentier de lentilles ● Courgettes et tomates ● Edam ● Crème dessert vanille	● Carottes râpées ● Tomate farcie ● Semoule au bouillon de tomate ● Fromage ● Compote de fruits	● Salade de perles ● Sauté de porc sauce coco gingembre ● Haricots aux oignons ● Fromage ● Liégeois au chocolat	● Concombres crème ciboulette ● Poisson frais sauce à l'oseille ● Riz pilaf ● Mimolette ● Fruit de saison

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 14 au 18 septembre 2026

lundi 14

-  Pastèque
-  Penne rigate
-  Sauce catalane de la mer°
-  Gouda
-  Yaourt fermier

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

mardi 15

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

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

mercredi 16

-  Chiffonade de chou chinois
-  Moussaka
-  Au bœuf et lentilles blondes
-  Fromage blanc
-  Cookie

jeudi 17

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

vendredi 18

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

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

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
-  Pizza au fromage
-  Salade verte
-  Fromage
-  Petit suisse

mercredi 23

-  Salade de mini penne°
-  Galette saucisse
-  Salade verte
-  Fromage
-  Glace

* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, graines de tournesol, vinaigrette.

jeudi 24

-  Salade aux dés de mimolette et croûtons
-  Boulettes de bœuf
-  Légumes couscous tomates et semoule
-  Panna cotta
-  aux fruits rouges

vendredi 25

-  Concombres, crème à l'aneth
-  Poisson frais, sauce poivron chorizo
-  Blé tendre aux carottes
-  Bûche lactière
-  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 CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES FONT UN TOUR DE FRANCE ! DÉCOUVRE LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS !
- Taboulé à l'orientale - Poisson pané sauce tartare - Petits pois à la française - Tomme des Pyrénées - Crème dessert au chocolat	- Carottes rapées - Clafoutis de potimarron à la mozzarella - Salade verte - Petit suisse aromatisé - Fruit de saison	- Salade croquante* - Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab - Frites - Fromage - Yaourt à la vanille	- Salade de tomates au maïs - Rougail saucisse - Riz créole - Gouda - Fruit de saison	Betteraves au fromage frais Hochepot (bœuf braisé) Aux légumes d'automne* Munster Tarte aux pommes à la cassonade LE NORD

* 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
- Macédoine de légumes - Farfalles - Sauce tomate à l'orientale* - Fromage - Yaourt fermier sucré	- Boulgour à la provençale* - Jambon grillé sauce forestière - Gratin de pomme de terre et chou-fleur - Edam - Liégeois au chocolat	- Saucisson à l'ail cornichon - Hachis parmentier de bœuf - Duo de purées (pdt, carottes) - Fromage - Fruit de saison	- Concombres alpins (fromage blanc, moutarde, jus de citron) - Pizza méditerranéenne* - Salade verte - Mimolette - Compote pommes bananes	- Salade composée* - Poisson frais sauce moutarde à l'ancienne - Pomme de terre - 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 rôties
-  Emmental
-  Semoule au lait



mardi 13

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



LA SEMAINE
DU GÔT

mercredi 14

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



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.