

Menus du 5 au 9 janvier 2026

lundi 5
● Carottes râpées*
● Filet de poisson meunière sauce crème citronnée
● Riz doré
● Fromage blanc*

mardi 6
● Sauté de bœuf sauce moutarde à l'ancienne
● Haricots beurre
● Cantal*
● Galette des rois 

mercredi 7
● Haut de cuisse de poulet tandoori
● Gratin de pommes de terre et brocolis
● Fromage
● Fruit de saison

jeudi 8
● Salade de blé au maïs sauce yaourt
● Quiche aux légumes d'hiver°
● Salade, vinaigrette au curry
● Compote pomme banane

vendredi 9
● Velouté de légumes
● Pâtes tortis
● Carbonara aux poireaux
● Fruit de saison*

* Carotte, butternut, oignon.

Menus du 12 au 16 janvier 2026

lundi 12
● Chou chinois
● Émincé de dinde à la forestière
● Boulgour
● Liégeois au chocolat

mardi 13
● Rôti de porc, jus au thym
● Petits pois aux oignons
● Petit suisse au chocolat
● Fruit de saison*

mercredi 14
● Velouté de Dubary
● Fajitas de bœuf au cheddar
● Salade verte
● Crumble aux pommes

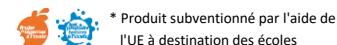
jeudi 15
● Bouillon de poule vermicelle
● Acras de morue sauce tartare
● Julienne de légumes au curcuma°
● Yaourt fermier*

vendredi 16
● Betteraves aux poires*
● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°
● Salade verte
● Brownie pois chiche et cacao

* Carottes, panais, poireaux.

° Emmental, cantal AOP, mozzarella.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus



* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

- 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 30% de bio minimum.

Menus du 19 au 23 janvier 2026

lundi 19

- Sauté de porc sauce Agenaise
- Haricots plats et blé tendre
- Gouda
- Fruit de saison*

mardi 20

- Salade Coleslaw°*
- Penne rigate semi-complètes
- Sauce Napolitaine aux lentilles corail
- Crème à la vanille

mercredi 21

- Salade multicolore°
- Fricassée de colin crème ciboulette
- Gratin de courges
- Fruit de saison

jeudi 22

- Salade de chicons et edam aux pommes
- Waterzooi de poulet
- Frites
- Gaufre de Bruxelles



vendredi 23

- Céleri fromage blanc curry
- Pizza texane au bœuf°
- Salade verte
- Fruit de saison*

* Bœuf haché, oignons, mozzarella, cheddar, paprika, origan.

Menus du 26 au 30 janvier 2026

lundi 26

- Dahl de carottes et panais aux lentilles
- Riz pilaf
- Mimolette
- Fruit de saison*

mardi 27

- Velouté à la patate douce et curry
- Jambon grillé, jus aux oignons
- Petits pois carottes
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 28

- Betteraves à l'échalote
- Sauté de veau à la dijonnaise
- Pommes de terre persillées
- Flan au caramel

jeudi 29

- Tajine de volaille aux légumes d'hiver
- Semoule parfumée
- Tome grise
- Fruit de saison*

vendredi 30

- Salade emmental & croûtons vinaigrette Xéres
- Brandade
- De poisson frais aux herbes
- Gâteau du chef

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.



* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

