

Menus du 13 au 17 avril 2026

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Macaronis Sauce cheddar aux lentilles corail Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois* Haut de cuisse de poulet tandoori Petits pois aux oignons Pâtisserie du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Gratin de pommes de terre au jambon Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade croque miel* Boulettes de bœuf Couscous aux légumes de printemps Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Blanquette de poisson Fondue de poireaux et riz doré Fromage blanc Fruit de saison

* Chou chinois, d s de fromage, vinaigrette au balsamique.

* Salade verte, d s d'emmental, croûtons à l'ail, vinaigrette au miel.

Menus du 20 au 24 avril 2026

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote émincé de dinde sauce kebab Potatoes Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Cake au camembert échine de porc sauce charcutière Haricots verts persillés Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> C�leri rémoulade Penne rigate Sauce bolognaise au bœuf et lentilles vertes Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Calamars à la romaine sauce tartare Carottes au cumin et boulgour Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre crème ciboulette Pizza tartiflette* Salade verte Compote pomme banane

* Pâte à pizza, crème fraîche, pommes de terre, fromage à tartiflette, oignons, origan.

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

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.