

**Menus du 27 avril au 1 mai 2026**

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> <li>Acras de morue sauce curry coco</li> <li>Boulgour</li> <li>Edam</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de croûtons et emmental</li> <li>Blanquette de légumes* aux graines de kasha</li> <li>Riz</li> <li>Compote pomme banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboul� aux fruits secs</li> <li>Flammekueche</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>B�uf aux olives</li> <li>Carottes vichy</li> <li>Tomme des Pyrénées</li> <li>G�teau du chef</li> </ul>	

\* 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"> <li>Salade chinoise*</li> <li>�minc� de dinde sauce colombo</li> <li>Semoule et po�l�e de haricots verts</li> <li>Li�geois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chipolatas grillées</li> <li>Pur�e de pommes de terre</li> <li>Gouda</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisson � l'ail, cornichon</li> <li>Dos de colin sauce crustacés</li> <li>Julienne de légumes et coquillettes</li> <li>�le flottante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre, vinaigrette � la framboise</li> <li>Croque Mexicain* au cheddar</li> <li>Salade verte</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> </ul>	

\* Chou chinois, mimolette, vinaigrette au miel

\* Chili sin carne aux lentilles

*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 11 au 15 mai 2026**

**lundi 11**

- Taboulé à la menthe
- Poisson pané sauce tartare
- Petits pois
- Crème à la vanille

**mardi 12**

- Penne rigate
- Sauce bolognaise de haricots rouges
- Tome Montcadi
- Fruit de saison

**mercredi 13**

- Toast au fromage gratiné
- Filet de dinde sauce estragon
- Riz doré et haricots plats sautés
- Fruit de saison

**jeudi 14**

**vendredi 15**



**Menus du 18 au 22 mai 2026**

**lundi 18**

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

**mardi 19**

- Concombres, crème à l'aneth
- Boulettes de bœuf tikka massala
-  pinards et boulgour
- Fromage blanc au coulis de fruits rouges

**mercredi 20**

- Gratin de gnocchis
- au jambon
- Fromage
- Compote de fruits

**jeudi 21**

- Salade de riz printanière (riz mais, petits pois, vgte jus de citron)
- Filet de poisson sauce crème ciboulette
- Duo de haricots persillés
- Yaourt fermier sucré

**vendredi 22**

- Betteraves à l'échalote
- Pizza aux 3 fromages et pesto rouge au tournesol\*
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Fruit de saison

\* Sauté de dinde, chorizo, poivrons, oignons, crème.

\* Pâte à pizza, pesto (sce tomate, ail, graines de tournesol, basilic), mozzarella, Cantal, emmental.

*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 25 au 29 mai 2026**

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte au cheddar et oignons frits</li> <li>Dahl de lentilles corail � la proven�ale</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres vinaigrette</li> <li>Poulet basquaise</li> <li>L�gumes basquaise et pommes rissol�es</li> <li>Panna cotta aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duo de r�p�s*</li> <li>Calamars � la romaine</li> <li>Bl�sotto aux courgettes et tomates</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates f�ta</li> <li>Jambon grillé</li> <li>Petits pois carottes, crème dijonnaise</li> <li>Gâteau du chef</li> </ul>

\* 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"> <li>Pâté de foie cornichon</li> <li>Gratin de coquillettes sauce béchamel</li> <li>A l'�ffiloch� de dinde</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>R�ti de porc jus au thym</li> <li>Haricots blancs aux carottes</li> <li>Mimolette</li> <li>Compote pomme rhubarbe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Past�que</li> <li>Saut� de b�uf façon marengo</li> <li>Po�l�e de courgettes aux oignons</li> <li>Far breton</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté roulé au chorizo</li> <li>Marée du jour sauce ratatouille</li> <li>Semoule couscous</li> <li>Fromage blanc � la cassonade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pommes de terre � l'échalote et ciboulette</li> <li>Quiche tomate, mozzarella origan</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

*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 8 au 12 juin 2026**

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de mini farfalles au pesto</li> <li>Fricassée de dinde aux champignons</li> <li>Haricots verts � l'ail</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toast chèvre, miel et kasha</li> <li>Tajine de légumes* aux pois chiches</li> <li>Boulgour</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiment de crudités</li> <li>Omelette au coulis de tomate</li> <li>Penne rigate et fondue d'épinards au beurre</li> <li>Fromage blanc � la confiture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Galette saucisse</li> <li>Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre</li> <li>Fromage</li> <li>G�teau au citron et graines de pavot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de poisson frais</li> <li>Gratin de pommes de terre sauce moutarde � l'ancienne</li> <li>Brie</li> <li>Melon</li> </ul>

\* Carottes courgettes



lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> <li>Past�que</li> <li>Chili con carne</li> <li>Riz</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake au cheddar et cantal</li> <li>Filet de poisson meunière, beurre citronn�</li> <li>Petits pois aux d�s de courgettes</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre, crème moutard�e</li> <li>Croque cake</li> <li>Salade verte, vinaigrette balsamique</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates � l'échalote</li> <li>Ty Pav�g�tal estival*</li> <li>Salade verte</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Fiduea</b></li> <li><b>A la volaille</b></li> <li><b>Tomme Catalane</b></li> <li><b>Cuajada</b></li> </ul>

\* 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 b euf, 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"> <li>Tortis semi-complètes</li> <li>Caviar d'aubergine et tomates</li> <li>Cantal</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Sauté de b�uf au paprika</li> <li>Gratin de pommes de terre aux blettes</li> <li>Smoothie pomme fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mouclade</li> <li>Frites</li> <li>Fromage</li> <li>Melon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboul� fra�cheur</li> <li>Poulet r�ti</li> <li>Ratatouille proven�ale</li> <li>Cr�me dessert au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Curry de poisson frais*</li> <li>Blé tendre</li> <li>Tome grise</li> <li>Gâteau du chef</li> </ul>

\*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"> <li>Salade mexicaine*</li> <li>Sauté de porc sauce agenaise</li> <li>Carottes rôties au beurre et thym</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates mozzarella au basilic</li> <li>Cari de courgettes aux 2 lentilles</li> <li>Riz de Camargue</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes rap�es</li> <li>Couscous au boulettes de b�uf et merguez</li> <li>L�gumes couscous au bouillon d'�pices douces</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres crème ciboulette</li> <li>Brandade de poisson � la catalane*</li> <li>Salade verte</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jambon</li> <li>Chips</li> <li>Emmental</li> <li>Duo de pastèque et melon</li> </ul> 

\* Riz, haricots rouges, mimolette, vinaigrette au ketchup.

\* Perles, d s de tomates et de concombres, vinaigrette aux herbes de provence.

\* Confit de légumes (oignons, poivrons, pulpe de tomate).

*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.