

Menus du 31 août au 4 septembre 2026



lundi 31

mardi 1

- Betteraves, vinaigrette à la framboise
- Mac&Cheese
-   la tomate*
- Pastèque

* Macaronis gratinés sauce fromagère au cheddar et tomates.

mercredi 2

- Dos de colin sauce piperade
- Boulgour
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 3

- Filet de dinde mariné  a on tandoori
- Ratatouille compotée et semoule
- Brie
- Glace

vendredi 4

- Tomates mozzarella, huile d'olive balsamique
- Omelette paysanne*
- Pommes de terre rissolées
- Compote de pommes au miel

* Lardons, oignons, ciboulette.

Menus du 7 au 11 septembre 2026

lundi 7

- Chili con carne
- Riz pilaf
- Gouda
- Fruit de saison

mardi 8

- Melon
- Parmentier de lentilles
- Courgettes et tomates
- Crème au chocolat

mercredi 9

- Tomate farcie
- Semoule au bouillon de tomate
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 10

- Perles marines*
- Sauté de porc sauce coco gingembre
- Haricots plats aux oignons
- Yaourt fermier sucré

* Perles, surimi, poivron rouge, sauce yaourt citronnée.

vendredi 11

- Flan de poisson frais sauce aurore
- Salade verte
- 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° de la mer°
-  Flan nappé au caramel

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

mardi 15

-  Poulet rôti
-  Petits pois, crème dijonnaise et boulgour
-  Tomme Montcadi
-  Fruit de saison

mercredi 16

-  Carottes rapées
-  Moussaka
-  Au bœuf et lentilles blondes
-  Fromage blanc à la cassonade

jeudi 17

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

vendredi 18

-  Massalé de légumes° aux pois chiches
-  Riz doré
-  Saint Nectaire
-  Fruit de saison

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

Menus du 21 au 25 septembre 2026

lundi 21

-  Salade de pommes de terre°
-  Émincé de dinde sauce basquaise
-  Poêlée de haricots verts aux champignons
-  Fruit de saison

* Pommes de terre, emmental, tomates, cornichons, mayonnaise.

mardi 22

-  Betteraves ciboulette
-  Croque Mexicain° au cheddar
-  Salade verte
-  Panna cotta aux fruits rouges

* Chili sin carne aux lentilles

mercredi 23

-  Salade de mini penne°
-  Galette saucisse
-  Salade verte
-  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
-  Fruit de saison

vendredi 25

-  Retour de pêche sauce poivron chorizo
-  Carottes et bé tendre
-  Tomme des Pyrénées
-  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.

☒ **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

Un jour, une recette!

lundi 12

-  Chou chinois au maïs
-  Accras de poisson
au ketchup des  les
-  Carottes glacées
-  Crème de semoule au lait



mardi 13

-  Taboulé de chou fleur,
pesto rouge tournesol
-  Curry de lentilles
au lait de coco
-  Riz
-  Yaourt fermier sucré



mercredi 14

-  Velouté de légumes
-  Filet de poisson au court
bouillon
-  Gratin de butternut et
chata gnes au fromage
-  Fruit de saison



jeudi 15

-   chine de porc rôtie
-  Coquillettes
d'octobre rose
-  Cantal
-  Fruit de saison



vendredi 16

-  Sauté de dinde à l'estragon
-  Haricots verts persillés
-  Edam
-  Gâteau mystère
du chef



LA
SEMAINE
DU
G  T

**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.