

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 27 avril au 1 mai 2026

#### lundi 27 LOCAL

- Salade de croûtons au maïs
- Acras de morue sauce curry coco
- Frites
- Edam
- Fruit de saison

#### mardi 28

- Mousse betteraves et fromage frais
- Blanquette de légumes\* aux graines de kasha
- Riz
- Saint Paulin
- Compote pomme banane

#### mercredi 29

- Taboulé aux fruits secs
- Flammekueche
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison

#### jeudi 30

- Salade de perles au surimi
- Bœuf aux olives
- Carottes vichy
- Brie
- Gâteau d'anniversaire

#### vendredi 1

\* Navet boule d'or, petits pois, champignons.

### Menus du 4 au 8 mai 2026

#### lundi 4

- Salade chinoise\*
- Émincé de dinde sauce colombo
- Semoule et poêlée de haricots verts
- Mimolette
- Liégeois au chocolat

#### mardi 5

- Rondelles radis rose sauce fromage blanc
- Chipolatas grillées
- Purée de pommes de terre
- Gouda
- Fruit de saison

#### mercredi 6

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Dos de colin sauce crustacés
- Julienne de légumes et coquillettes
- Fromage
- Yaourt à la vanille

#### jeudi 7

- Concombres crème ciboulette
- Croque Mexicain\* au cheddar
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

#### vendredi 8

\* Chou chinois, épaule, 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.

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 11 au 15 mai 2026

#### lundi 11

- Taboulé à la menthe
- Poisson pané sauce tartare
- Petits pois
- Saint Nectaire
- Fruit de saison







#### mardi 12

- Radis roses à la croque, pointe de sel
- Penne rigate
- Sauce bolognaise de haricots rouges
- Tome Montcadi
- Crème à la vanille







#### mercredi 13

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







### Menus du 18 au 22 mai 2026

#### lundi 18

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







#### mardi 19

- Concombres, crème à l'aneth
- Boulettes de bœuf tikka massala
- Épinards et boulgour
- Tome blanche
- Fromage blanc au miel et muesli








#### mercredi 20

- Carottes râpées vinaigrette
- Gratin de gnocchis
- au jambon
- Fromage
- Compote de fruits



#### jeudi 21

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




#### vendredi 22

- Salade de riz printanière\*
- Filet de poisson frais sauce crème ciboulette
- Duo de haricots persillés
- Camembert
- Glace





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

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

\* Riz, maïs, petits pois, vinaigrette jus de citron

### 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 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 à la provençale</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Petit suisse</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres vinaigrette</li> <li>Sauté de bœuf façon marengo</li> <li>Poêlée de courgettes aux oignons</li> <li>Panna cotta</li> <li>Aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duo de râpés*</li> <li>Calamars à la romaine</li> <li>Blésotto aux courgettes</li> <li>Cantal</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates au maïs</li> <li>Jambon grillé</li> <li>Petits pois carottes, crème dijonnaise</li> <li>Bûche laitière</li> <li>Gâteau d'anniversaire</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>Cervelas, cornichon</li> <li>Gratin de coquillettes sauce béchamel</li> <li>A l'effiloché de dinde</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres à la Bulgare*</li> <li>Rôti 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>Pastèque</li> <li>Poulet basquaise</li> <li>Légumes de la basquaise et pommes rissolées</li> <li>Fromage</li> <li>Far breton nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pommes de terre à l'échalote et ciboulette</li> <li>Quiche tomate, mozzarella origan</li> <li>Salade verte</li> <li>Emmental</li> <li>Fruit de saison</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>Tomme des Pyrénées</li> <li>Fromage blanc à la cassonade</li> </ul>

\* Dés de concombres, fromage blanc, menthe.

### 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

- Salade de mini farfalles au pesto
- Fricassée de dinde aux champignons
- Haricots verts à l'ail
- Saint Paulin
- Flan nappé au caramel

#### mardi 9

- Toast chèvre, miel et kasha
- Tajine de légumes\* aux pois chiches
- Boulgour
- Petit suisse aux fruits
- Fruit de saison

\* Carottes courgettes

#### mercredi 10

- Assortiment de crudités
- Omelette au coulis de tomate
- Penne rigate, fondue d'épinards au beurre
- Fromage
- Fromage blanc à la confiture

#### jeudi 11

- Melon
- Galette saucisse
- Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre
- Yaourt fermier sucré
- Gâteau au citron et graines de pavot

#### vendredi 12

- Pâté de foie, cornichon
- Filet de poisson frais
- Gratin de pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne
- Brie
- Fruit de saison

#### lundi 15

- Pastèque
- Chili con carne
- Riz
- Saint Nectaire
- Glace

#### mardi 16

- Cake au cheddar et cantal
- Filet de poisson meunière, beurre citronné
- Petits pois aux dés de courgettes
- Yaourt fermier aromatisé
- Fruit de saison

#### mercredi 17

- Concombre, crème moutardée
- Croque cake
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Petit suisse
- Fruit de saison

#### jeudi 18

- Tomates à l'échalote
- Ty Pavégéal estival\*
- Salade verte
- Edam
- Mousse au chocolat

\*Pavé de légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec un coulis de poivrons.

#### vendredi 19

- Gaspacho doux
- Fideua
- A la volaille
- Tomme Catalane
- Salade de fruits



### 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.

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 22 au 26 juin 2026

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux noix</li> <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 bœuf au paprika</li> <li>● Gratin de pommes de terre aux blettes</li> <li>● Smoothie</li> <li>● Pomme fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon</li> <li>● Mouclade</li> <li>● Frites</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé fraîcheur</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Ratatouille provençale</li> <li>● Gouda</li> <li>● Crème dessert au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombre, vinaigrette à la framboise</li> <li>● Curry de poisson frais*</li> <li>● Blé tendre</li> <li>● Tome grise</li> <li>● Gâteau d'anniversaire</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 ajenaise</li> <li>● Carottes rôties au beurre et thym</li> <li>● Mimolette</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de tomates au basilic</li> <li>● Cari de courgettes aux 2 lentilles</li> <li>● Riz de Camargue</li> <li>● Camembert</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de perles provençales*</li> <li>● Couscous au boulettes de bœuf et merguez</li> <li>● Légumes couscous au bouillon d'épices douces</li> <li>● Fromage</li> <li>● Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis roses à la croque, pointe de sel</li> <li>● Brandade de sardines à la catalane*</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Bûche lactière</li> <li>● Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de pastèque et melon</li> <li>● Jambon</li> <li>● Chips</li> <li>● Emmental</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

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

\* Perles, dés de tomates et de concombres, vinaigrette aux herbes de provence.

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

### 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.