

Menus du 31 août au 4 septembre 2026

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
	● Betteraves, vinaigrette ●● Hachis parmentier ● Salade verte ● Gouda ● Pastèque		● Taboulé fraîcheur ● Filet de dinde mariné façon tandoori ● Ratatouille compotée ● Petit suisse ●● Glace	● Tomates, huile d'olive balsamique ●● Mac&Cheese ● à la tomate* ● Saint Paulin ● Compote de pommes au miel

* Macaronis gratinés sauce fromagère au cheddar et tomates.

Menus du 7 au 11 septembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
●● Céleri rémoulade au curry ● Chili con carne au bœuf ● Riz pilaf ● Camembert ● Fruit de saison	● Melon ● Parmentier de lentilles ● Courgettes et tomates ● Edam ●● Crème au chocolat		●● Perles marines* ● Sauté de porc sauce coco gingembre ● Haricots plats aux oignons ● Yaourt fermier sucré ●● Crème pâtissière, compote de pêches	● Concombres crème ciboulette ●● Poisson meunière ● Semoule ● Mimolette ● Fruit de saison

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

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- 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 14 au 18 septembre 2026

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
- Pastèque - Penne rigate - Sauce catalane de la mer° - Gouda - Flan nappé au caramel	- Tomates à l'échalote - Gratin Dauphinois - Au jambon - Bûchette laitière - Fruit de saison		- Taboulé Libannais° - Poulet rôti - Petits pois carottes, crème dijonnaise - Emmental - Compote de pommes	- Feuilleté au fromage - Massalé de légumes° aux pois chiches - Riz doré - Yaourt fermier aromatisé - Fruit de saison

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

* Boulgour, tomate, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olives.

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

Menus du 21 au 25 septembre 2026

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
- Salade piémontaise au cervelas° - Émincé de dinde sauce basquaise - Poêlée de haricots verts aux champignons - Saint Nectaire - Fruit de saison	- Betteraves ciboulette - Croque Mexicain° au cheddar - Salade verte - Camembert - Ile flottante		- Salade aux dés de mimolette et croûtons - Boulettes de bœuf - Légumes couscous tomates et semoule - Petit suisse aux fruits - Fruit de saison	- Concombres, crème à l'aneth - Retour de pêche sauce poivron chorizo - Carottes et bé tendre - Bûche laitière - Gâteau d'anniversaire

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

* 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 28 septembre au 2 octobre 2026

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	Armonys CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES FONT UN TOUR DE FRANCE ! DÉCOUVRE LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS !
- Taboulé à l'orientale - Poisson pané sauce tartare - Petits pois à la française - Vache qui rit - Fromage blanc à la confiture	- Carottes rapées - Gratin pommes de terre et potimarron à la mozzarella - Salade verte - Petit suisse aromatisé - Fruit de saison		- Salade de tomates au maïs - Rougail saucisse - Riz créole - Gouda - Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Hochepot (bœuf braisé) Aux légumes d'automne* et orge perlé Edam Tarte tatin à la cassonade LE NORD

* Carottes, butternut, poireaux

Menus du 5 au 9 octobre 2026

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
- Carottes râpées vinaigrette au miel - Farfalles - Sauce tomate à l'orientale* - Yaourt fermier sucré - Fruit de saison	- Mousse de betteraves au fromage frais - Jambon grillé sauce forestière - Frites - Buchette de chèvre - Liégeois au chocolat		- Concombres alpins (fromage blc, moutarde, jus de citron) - Pizza méditerranéenne* - Salade verte - Mimolette - Compote pommes bananes	- Salade composée* - Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne - Riz - Tomme blanche - Fruit de saison

* Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, cumin.

* Blé, tomates, olives émincées, vinaigrette au Xérès.

* Sauce tomate, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella, origan.

* Feuille de chêne rouge émincée, dés de tomates, maïs, vinaigrette à l'échalote.

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 12 au 16 octobre 2026

Un jour, une recette!

lundi 12

-  Chou chinois au maïs
 -  Accras de poisson
au ketchup des îles
 -  Carottes
glacées
 -  Emmental
 -  Crème de semoule au lait
- 

mardi 13

-  **Taboulé ,
pesto rouge tournesol**
 -  Curry de lentilles
au lait de coco
 -  Riz
 -  Camembert
 -  Fruit de
saison
- 
- 

mercredi 14



jeudi 15

-  Céleri rémoulade
 -  Échine de porc rôtie
 -  **Coquillettes
d'octobre rose**
 -  Cantal
 -  Fruit de saison
- 

vendredi 16

-  Carottes râpées vinaigrette
 -  Sauté de dinde à l'estragon
 -  Haricots verts persillés
 -  Petit suisse
 -  **Gâteau mystère
du chef**
- 

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.