

### Menus du 20 au 24 octobre 2025

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> <li> Toast au fromage de chèvre et origan</li> <li> Boulettes de bœuf sauce tomate</li> <li> Poêlée de courgettes aux oignons</li> <li> Petit suisse</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Saucisson à l'ail, cornichon</li> <li> Blanquette de poisson</li> <li> Carottes et riz pilaf</li> <li> Fromage</li> <li> Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tomates à l'échalote</li> <li> Pilon de poulet mariné tandoori</li> <li> Gnocchi</li> <li> Fromage</li> <li> Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Betteraves vinaigrette</li> <li> Semoule couscous aux pois chiches</li> <li> Et légumes d'automne*</li> <li> Fromage</li> <li> Pâtisserie du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté dubarry</li> <li> Pizza</li> <li> Salade verte</li> <li> Yaourt aromatisé</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>

\* Carottes, potimarron, courgettes, oignons, bouillon de légumes tomates aux épices.

### 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.