

### Menus du 13 au 17 avril 2026

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Carottes râpées vinaigrette</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Macaronis</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Sauce cheddar et paprika doux, emmental râpé</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Petit suisse</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: green;">●</span> Salade de chou chinois*</li> <li><span style="color: red;">●</span> Haut de cuisse de poulet tandoori</li> <li><span style="color: green;">●</span> Petits pois aux oignons</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage blanc</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Biscuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Radis beurre</li> <li><span style="color: red;">●</span> Boulette de bœuf</li> <li><span style="color: green;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> Couscous aux légumes</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: green;">●</span> Compote de pommes</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: yellow;">●</span> Cervelas, cornichon</li> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: green;">●</span> Poisson pané à la tomate</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Riz doré</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>

\* Chou chinois, julienne de jambon, vinaigrette au balsamique.

### Menus du 20 au 24 avril 2026

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24

#### 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.