

Menus du 6 au 10 juillet 2026

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
- Taboulé à l'orientale - Sauté de porc façon Marengo - Petits pois aux oignons - Fromage - Fruit de saison	- Melon - Filet de poisson pané - Epinards - Fromage - Glace			- Chou chinois au maïs - Pâtes - à la Carbonara - Petit suisse aux fruits - Banane chocolat

Menus du 13 au 17 juillet 2026

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
- Salade de riz estivale* - Boulettes de bœuf à la provençale - Haricots verts à l'ail - Fromage - Fruit de saison			- Pastèque - Accra de poisson sauce curry coco - Boulgour - Fromage - Fromage blanc spéculoos	

* Riz, tomates, maïs, échalotes, ciboulette, vinaigrette au Xéres.

Pique-nique pour les petits

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 20 au 24 juillet 2026

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
- Feuilleté au fromage - Sauté de volaille façon Vallée d'Auge - Carottes vichy - Fromage - Fruit de saison	- Radis - Calamars à la romaine - Blésotto aux tomates - Fromage - Yaourt au sucre de canne	- Concombres vinaigrette - Omelette paysanne (pdt, lardons, oignons) - Salade verte - Fromage - Crème dessert à la vanille		- Betteraves ciboulette - Paupiette de veau - Frites - Fromage - Fruit de saison

Menus du 27 au 31 juillet 2026

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
- Salade dés de fromage, croûtons, maïs - Chili con carne - Riz pilaf - Fromage - Liégeois au chocolat	- Pastèque - Penne rigate - Sauce fromagère - Petit suisse - Fruit de saison	- Salade papillon* - Poisson meunière sauce tartare - Petits pois - Fromage - Fruit de saison	- Tomates au basilic - Croque monsieur - Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre - Fromage blanc à la confiture - Gâteau d'anniversaire 	

* Pâtes papillon, tomates, poivrons, maïs, basilic, vinaigrette.

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 3 au 7 août 2026

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7

Menus du 10 au 14 août 2026

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14

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 17 au 21 août 2026

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
● Betteraves ● Boulettes de bœuf ● Semoule ● Fromage ● Crème dessert vanille	● Saucisson à l'ail, cornichon ● Pilon de poulet froid ● Salade de pomme de terre ● Fromage ● Fruit de saison	● Salade de minis penne* ● Sauté de porc à la dijonnaise ● Haricots verts persillés ● Fromage blanc ● Ananas frais	● Melon ● Macaronis ● Sauce bolognaise de haricots rouges ● Fromage ● Fruit de saison	● Taboulé Libannais* ● Fajitas à la volaille ● Salade verte ● Fromage ● Flan nappé au caramel

* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

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

Menus du 24 au 28 août 2026

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
● Pastèque ● Pizza aux 3 fromages ● Salade verte ● Petit suisse sucré ● Fruit de saison	● Carottes râpées vinaigrette ● Jambon grillé ● Pomme de terre nouvelles ● Fromage ● Glace	● Feuilleté au chorizo ● Filet de dinde rôti au curcuma ● Petits pois au bouillon ● Fromage ● Fruit de saison	● Tomates, vinaigrette balsamique ● Accras de morue sauce tartare ● Riz doré ● Fromage ● Gâteau d'anniversaire 	

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 31 août au 4 septembre 2026

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4

Menus du 7 au 11 septembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11

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.