



Menus du 13 au 17 avril 2026

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Lasagne Sauce cheddar aux lentilles corail Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Sandwich beurre rosette Chips Fromage Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre à croquer Sandwich jambon emmental Chips Yaourt à boire 	<ul style="list-style-type: none"> Radis à croquer Boulettes de bœuf Couscous aux légumes de printemps Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Accras de poisson Fondue de poireaux et riz doré Fromage blanc Fruit de saison

* Chou chinois, dés de fromage, vinaigrette au balsamique.

* Salade verte, dés d'emmental, croûtons à l'ail, vinaigrette au miel.

Menus du 20 au 24 avril 2026

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Émincé de dinde Potatoes sauce ketchup Génoise à la crème patissière 	<ul style="list-style-type: none"> Cake au camembert Échine de porc sauce charcutière Spaguetti Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Croque monsieur Salade verte Yaourt nature éclat de spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Calamars à la romaine sauce tartare Purée de carotte et pomme de terre Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre crème ciboulette Fajitas au lentilles Salade verte Compote pomme banane

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeu
- 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.