

Menus du 6 au 10 juillet 2026

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
- Poulet rôti - Petits pois aux oignons et semoule - Fromage - Fruit de saison	- Melon - Cake au fromage frais et ciboulette - Salade, vinaigrette au Xérès - Glace	- Paëlla - De la mer - Fromage - Fruit de saison	- Concombres crème ciboulette - Pizza Texane au bœuf* - Salade verte - Yaourt aromatisé	- Chou chinois mimolette et graines de tournesol - Gratin de gnocchis au jambon - Julienne de légumes* - Clafoutis banane chocolat

* Bœuf haché, oignons, mozzarella, cheddar, paprika, origan.

* Courgettes, carottes, oignons.

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 - Fruit de saison		- Carottes râpées, vinaigrette balsamique - Macaronis gratinés à la mozzarella - Caviar d'aubergines et tomates confites - Fruit de saison	- Pastèque - Rôti de porc sauce charcutière - Potatoes - Fromage blanc à la cassonade	- Tomates fêta à l'échalote - Poisson pané - Épinards crème curry et boulgour - Compote de pommes

* Riz, tomates, emmental, échalotes, ciboulette, vinaigrette au Xérès.

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
- Sauté de porc sauce chorizo - Carottes vichy et polenta - Fromage - Fruit de saison	- Betteraves ciboulette - Calamars à la romaine - Blésotto aux tomates - Yaourt au sucre de canne	- Concombres vinaigrette - Omelette paysanne (pdt, lardons, oignons) - Salade verte - Crème dessert à la vanille	- Feuilleté au fromage de chèvre et miel - Cari de courgettes aux 2 lentilles - Riz pilaf - Panna cotta au coulis de fruits rouges et fraises	- Émincé de volaille sauce blanche façon kebab - Pommes de terre rissolées - Fromage - Fruit de saison

Menus du 27 au 31 juillet 2026

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
- Salade aux dés de fromage et tournesol - Penne rigate - Sauce bolognaise au bœuf et lentilles - Fruit de saison	- Pastèque - Tian de légumes pesto rouge façon crumble - Gnocchis poêlés - Liégeois au chocolat	- Poisson meunière sauce tartare - Petits pois à la française - Fromage - Fruit de saison	- Tomates au basilic - Croque monsieur - Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre - Fromage blanc à la confiture	- Salade de chou chinois aux dés de fromage - Couscous au poulet rôti - Légumes couscous aux pois chiches - Gâteau d'anniversaire

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
- Carottes râpées vinaigrette - Émincé de dinde basquaise - Boulgour et légumes basquaise - Glace	- Bœuf massalé - Haricots beurre à l'ail et pommes vapeur - Fromage - Melon	- Rougail saucisse - Riz créole - Fromage - Fruit de saison	- Taboulé à la menthe - Quiche aux légumes rôtis - Salade verte - Mousse au chocolat	- Coquillettes - Sauce carbonara de poisson - Fromage - Fruit de saison

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
- Pastèque - Boulettes de bœuf - Semoule et légumes couscous - Yaourt au sucre de canne	- Brandade de sardines à la catalane* - Salade verte - Fromage - Fruit de saison	- Salade de minis penne* - Sauté de porc à la dijonnaise - Haricots verts persillés - Fromage blanc aux dés d'ananas frais	- Macaronis - Sauce bolognaise de haricots rouges - Fromage - Fruit de saison	- Taboulé Libannais* - Fajitas à la volaille - Salade verte - Flan nappé au caramel
	* Confit de légumes (oignons, poivrons, pulpe de tomate), sardines émiettées	* 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
- Betteraves mimosa - Pizza aux 3 fromages - Salade verte - Fruit de saison	- Carottes râpées vinaigrette - Jambon blanc - Salade de pommes de terre échalote ciboulette* - Glace	- Feuilleté au fromage - Filet de dinde rôti au curcuma - Petits pois au bouillon - Fruit de saison	- Tomates mozzarella, vinaigrette balsamique - Accras de morue sauce tartare - Riz doré - Compote pommes banane	- Hachis parmentier - Bœuf-courgettes - Fromage - Gâteau d'anniversaire
	* sauce yaourt mayonnaise.			

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 31 août au 4 septembre 2026

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
- Sauté de dinde sauce curry - Haricots plats aux oignons et gnocchis - Fromage - Fruit de saison				

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.