






Menus du 5 au 9 janvier 2026	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<b>Entrée + 18 mois</b>				 Salade de blé au maïs sauce yaourt	 Velouté de potimarron
<b>Plat + 18 mois</b> <b>Plat 12-18 mois</b>	 Filet de poisson sauce crème citronnée  Filet de poisson	 Filet de dinde  Filet de dinde	 Haut de cuisse de poulet  Filet de poulet	 Quiche aux légumes d'hiver*  Omelette	 Pâtes tortis  Filet de volaille
<b>Garn. + 18 mois</b> <b>Garn. 12 - 18 mois</b>	 Riz doré  Purée carottes	 Haricots beurre  Purée haricots beurre	 Gratin pommes de terre et brocolis  Purée brocolis	 Salade, vinaigrette au curry  Purée légumes d'hiver	 Sauce carbonara  Purée potimarron
<b>Fromage</b>	 Emmental	 Cantal	 Fromage		
<b>Dessert + 18 mois</b> <b>Dessert 12-18 mois</b>	 Fruit de saison  Purée de fruits	 Galette des rois  Purée de fruits	 Fruit de saison  Purée de fruits	 Purée pommes banane  Purée pommes banane	 Fruit de saison  Purée de fruits
* Poireaux, cheddar, oignon.					
<b>Repas 6-12 mois</b>	 Filet de poisson mixé  Purée carottes  Fromage  Purée de fruits	 Filet de dinde mixé  Purée haricots beurre  Fromage  Purée de fruits	 Filet de poulet mixé  Purée brocolis  Fromage  Purée de fruits	 Omelette mixé  Purée légumes d'hiver  Fromage blanc nature  Purée de fruits	 Filet de volaille mixé  Purée potimarron  Yaourt nature  Purée de fruits
<b>Goûter plus de 18 mois</b>	Pain spécial Yaourt nature Fruit de saison	Pain perdu Yaourt brassé nature Purée de fruits	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits	Baguette Yaourt nature Fruit de saison	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits
<b>Goûter moins de 18 mois</b>	Yaourt nature Purée de fruits	Yaourt brassé nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits

## Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeuf
-  Céréales, légumes secs
-  Produit laitier
-  Produit sucré



✓ 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 des allergènes mis à votre disposition.

Menus du 12 au 16 janvier 2026	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<b>Entrée + 18 mois</b>	 Céleri râpé au fromage		 Velouté de légumes		 Betteraves aux poires
<b>Plat + 18 mois</b>	 Émincé de dinde à la forestière	 Rôti de porc, jus au thym	 Émincé de bœuf fajitas cheddar	 Filet de poisson	 Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*
<b>Plat 12-18 mois</b>	 Émincé de dinde	 Rôti de porc	 Émincé de bœuf	 Filet de poisson	 Filet de poulet
<b>Garn. + 18 mois</b>	 Boulgour et carottes	 Petits pois aux oignons	 Salade verte	 Julienne de légumes au curcuma*	 Salade verte
<b>Garn. 12 - 18 mois</b>	 Purée de carottes	 Purée petits pois	 Purée de légumes	 Purée julienne de légumes	 Purée betteraves
<b>Fromage</b>		 Fromage		 Yaourt nature	
<b>Dessert + 18 mois</b>	 Purée de fruits	 Fruit de saison	 Purée de pommes	 Fruit de saison	 Fruit de saison
<b>Dessert 12-18 mois</b>	 Purée de fruits	 Purée de fruits	 Purée de fruits	 Purée de fruits	 Purée de fruits
<b>Repas 6-12 mois</b>	 Émincé de dinde mixé  Purée de carottes  Fromage blanc nature  Purée de fruits	 Rôti de porc mixé  Purée petits pois  Fromage  Purée de fruits	 Émincé de bœuf mixé  Purée de légumes  Yaourt nature  Purée de fruits	 Filet de poisson mixé  Purée julienne de légumes  Yaourt nature  Purée de fruits	 Filet de poulet mixé  Purée betteraves  Fromage blanc nature  Purée de fruits
<b>Goûter plus de 18 mois</b>	Baguette Fromage blanc nature Fruit de saison	Pain spécial Yaourt nature Purée de fruits	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits	Baguette Yaourt brassé nature Fruit de saison	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits
<b>Goûter moins de 18 mois</b>	Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt brassé nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits

\* Carottes, panais, poireaux.

\* Emmental, cantal AOP, mozzarella.




## Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeuf
-  Céréales, légumes secs
-  Produit laitier
-  Produit sucré



**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 des allergènes mis à votre disposition.

Menus du 19 au 23 janvier 2026	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<b>Entrée + 18 mois</b>		 Carotte et chou blanc râpés dés fromage		 Salade de chicons et edam aux pommes	 Céleri fromage blanc curry
<b>Plat + 18 mois</b> <b>Plat 12-18 mois</b>	 Sauté de porc sauce Agenaise  Sauté de porc	 Penne rigate semi-complètes  Filet de volaille	 Filet de poisson sauce ciboulette  Filet de poisson	 Waterzoi de poulet  Filet de poulet	 Émincé de bœuf  Émincé de bœuf
<b>Garn. + 18 mois</b> <b>Garn. 12 - 18 mois</b>	 Haricots plats et blé tendre  Purée de légumes	 Sauce Napolitaine aux lentilles corail  Purée chou blanc	 Courges et blé  Purée de courges	 Frites  Purée endives	 Haricots rouges tomates gratinés  Purée de céleri
<b>Fromage</b>	 Gouda		 Fromage		
<b>Dessert + 18 mois</b> <b>Dessert 12-18 mois</b>	 Fruit de saison  Purée de fruits	 Purée de fruits  Purée de fruits	 Fruit de saison  Purée de fruits	 Purée de fruits  Purée de fruits	 Fruit de saison  Purée de fruits
<b>Repas 6-12 mois</b>	 Sauté de porc mixé  Purée de légumes  Fromage  Purée de fruits	 Filet de volaille mixé  Purée chou blanc  Fromage blanc nature  Purée de fruits	 Filet de poisson mixé  Purée de courges  Fromage  Purée de fruits	 Filet de poulet mixé  Purée endives  Fromage blanc nature  Purée de fruits	 Émincé de bœuf mixé  Purée de céleri  Yaourt nature  Purée de fruits
<b>Goûter plus de 18 mois</b>	Pain spécial Fromage blanc nature Fruit de saison	Baguette Yaourt nature Purée de fruits	Pain spécial Yaourt brassé nature Purée de fruits	Baguette Yaourt nature Fruit de saison	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits
<b>Goûter moins de 18 mois</b>	Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt nature Purée de fruits	Yaourt brassé nature Purée de fruits	Yaourt nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits

## Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeuf
-  Céréales, légumes secs
-  Produit laitier
-  Produit sucré



**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 des allergènes mis à votre disposition.

Menus du 26 au 30 janvier 2026	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<b>Entrée + 18 mois</b>		Velouté à la patate douce et curry			Salade emmental & croûtons vinaigrette Xères
<b>Plat + 18 mois</b> <b>Plat 12-18 mois</b>	Dahl de carottes et panais aux lentilles Filet de poisson	Jambon grillé, jus aux oignons Jambon grillé	Sauté de veau Sauté de veau	Bœuf bourguignon Sauté de bœuf	Brandade Filet de poisson
<b>Garn. + 18 mois</b> <b>Garn. 12 - 18 mois</b>	Riz pilaf Purée panais	Petits pois carottes Purée petits pois	Pomme de terre et potiron Purée potiron	Pomme de terre vapeur et carottes Purée de carottes	De poisson frais aux herbes Purée épinards
<b>Fromage</b>	Mimolette		Fromage	Tomme	
<b>Dessert + 18 mois</b> <b>Dessert 12-18 mois</b>	Fruit de saison Purée de fruits	Yaourt nature Purée de fruits	Purée de fruits Purée de fruits	Fruit de saison Purée de fruits	Purée de fruits Purée de fruits
<b>Repas 6-12 mois</b>	Filet de poisson mixé Purée panais Fromage Purée de fruits	Jambon grillé mixé Purée petits pois Fromage blanc nature Purée de fruits	Sauté de veau mixé Purée potiron Fromage Purée de fruits	Sauté de bœuf mixé Purée de carottes Fromage Purée de fruits	Filet de poisson mixé Purée épinards Yaourt nature Purée de fruits
<b>Goûter plus de 18 mois</b>	Baguette Fromage blanc nature Fruit de saison	Pain spécial Yaourt nature Purée de fruits	Baguette Fromage blanc nature Purée de fruits	Pain spécial Yaourt nature Fruit de saison	Pain spécial Yaourt brassé nature Purée de fruits
<b>Goûter moins de 18 mois</b>	Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt nature Purée de fruits	Yaourt brassé nature Purée de fruits




























## Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier








**✓ 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 des allergènes mis à votre disposition.

Menus du 2 au 6 février 2026	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<b>Entrée + 18 mois</b>		 Chou chinois rapé et fromage	 Carottes râpées à l'orange	 Velouté de pois cassés au fromage frais	 Radis noir et carotte râpés
<b>Plat + 18 mois</b>	 Filet de poisson citron frais	 Coquillettes	 Émincé de bœuf	 Filet de dinde sauce chorizo	 Tartiflette
<b>Plat 12-18 mois</b>	 Filet de poisson	 Filet de volaille	 Émincé de bœuf	 Filet de dinde	 Filet de poisson
<b>Garn. + 18 mois</b>	 Purée de carottes au cumin	 Bolognaise de haricots rouges	 Panais et boulgour	 Poêlée de haricots verts	 Salade verte
<b>Garn. 12 - 18 mois</b>	 Purée carottes	 Purée chou chinois	 Purée panais	 Purée haricots verts	 Purée légumes
<b>Fromage</b>	 Emmental				
<b>Dessert + 18 mois</b>	 Fruit de saison	 Crêpe de la Chandeleur	 Yaourt nature	 Fruit de saison	 Fruit de saison
<b>Dessert 12-18 mois</b>	 Purée de fruits	 Purée de fruits	 Purée de fruits	 Purée de fruits	 Purée de fruits
<b>Repas 6-12 mois</b>	 Filet de poisson mixé  Purée carottes  Fromage  Purée de fruits	 Filet de volaille mixé  Purée chou chinois  Fromage blanc nature  Purée de fruits	 Émincé de bœuf mixé  Purée panais  Yaourt nature  Purée de fruits	 Filet de dinde mixé  Purée haricots verts  Fromage blanc nature  Purée de fruits	 Filet de poisson mixé  Purée légumes  Yaourt nature  Purée de fruits
<b>Goûter plus de 18 mois</b>	Pain perdu Fromage blanc nature Fruit de saison	Pain spécial Yaourt brassé nature Purée de fruits	Baguette Fromage blanc nature Purée de fruits	Pain spécial Yaourt nature Fruit de saison	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits
<b>Goûter moins de 18 mois</b>	Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt brassé nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits

## Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeuf
-  Céréales, légumes secs
-  Produit laitier
-  Produit sucré



**✓ 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 des allergènes mis à votre disposition.

Menus du 9 au 13 février 2026	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<b>Entrée + 18 mois</b>					
<b>Plat + 18 mois</b>					
<b>Plat 12-18 mois</b>					
<b>Garn. + 18 mois</b>					
<b>Garn. 12 - 18 mois</b>					
<b>Fromage</b>					
<b>Dessert + 18 mois</b>					
<b>Dessert 12-18 mois</b>					
<b>Repas 6-12 mois</b>					
<b>Goûter plus de 18 mois</b>					
<b>Goûter moins de 18 mois</b>					

## Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier



✓ **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 des allergènes mis à votre disposition.