

Menus du 16 au 20 février 2026	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Entrée + 18 mois	Salade verte emmental			Salade balsamique* dés de fromage	
Plat + 18 mois	Œuf dur	Filet de poisson ciboulette	Sauté de dinde tandoori	Jambon blanc	Rôti de porc, jus au thym
Plat 12-18 mois	Œuf dur	Filet de poisson	Sauté de dinde	Jambon blanc	Rôti de porc
Garn. + 18 mois	Pomme de terre/céleri	Brocolis et boulgour	Carottes rôties au cumin	Gratin de PDT	Haricots verts à la forestière
Garn. 12 - 18 mois	Purée céleri	Purée brocolis	Purée carottes	Purée de légumes	Purée haricots verts
Fromage		Fromage	Fromage		Fromage
Dessert + 18 mois	Fruit de saison	Purée de pommes	Pain perdu	Purée de fruits	Fruit de saison
Dessert 12-18 mois	Purée de fruits	Purée de pommes	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits
Repas 6-12 mois	Œuf dur mixé Purée céleri Fromage Purée de fruits	Filet de poisson mixé Purée brocolis Fromage Purée de fruits	Sauté de dinde mixé Purée carottes Fromage Purée de fruits	Jambon blanc mixé Purée de légumes Fromage blanc nature Purée de fruits	Rôti de porc mixé Purée haricots verts Yaourt nature Purée de fruits
Goûter plus de 18 mois	Pain spécial Fromage blanc nature Fruit de saison	Pain spécial Yaourt brassé nature Purée de fruits	Pain perdu Fromage blanc nature Purée de fruits	Baguette Yaourt brassé nature Fruit de saison	Pain spécial Yaourt nature Purée de fruits
Goûter moins de 18 mois	Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt brassé nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt brassé nature Purée de fruits	Yaourt 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 23 au 27 février 2026	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Entrée + 18 mois		Salade croutons fromage	Velouté de légumes		Carottes râpées dés fromage
Plat + 18 mois	Émincé de bœuf	Filet de poisson	Escalope de dinde	Poulet rôti	Riz pilaf
Plat 12-18 mois	Émincé de bœuf	Filet de poisson	Escalope de dinde	Filet de poulet	Filet de maquereau
Garn. + 18 mois	Petites pâtes sce tomates	Julienne de légumes*	Pomme de terre gratinée	Petits pois aux oignons	Lentilles corail à la provençale
Garn. 12 - 18 mois	Purée de légumes	Purée julienne de légumes	Purée de légumes	Purée de petits pois	Purée de carottes
Fromage	Fromage			Fromage	
Dessert + 18 mois	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits
Dessert 12-18 mois	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits

* Carottes, panais, poireaux.

Repas 6-12 mois	Émincé de bœuf mixé Purée de légumes Fromage Purée de fruits	Filet de poisson mixé Purée julienne de légumes Fromage Purée de fruits	Escalope de dinde mixé Purée de légumes Fromage Purée de fruits	Filet de poulet mixé Purée de petits pois Fromage blanc nature Purée de fruits	Filet de maquereau mixé Purée de carottes Yaourt nature Purée de fruits
Goûter plus de 18 mois	Baguette Fromage blanc nature Fruit de saison	Pain spécial Yaourt nature Purée de fruits	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits	Baguette Lait entier Fruit de saison	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits
Goûter moins de 18 mois	Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt 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
- 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.