

**Menus du 16 au 20 février 2026**

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Pizza au fromages</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fricassée de colin crème ciboulette</li> <li>Brocolis et boulgour</li> <li>Fromage</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade multicolore*</li> <li>Sauté de dinde tandoori</li> <li>Carottes rôties au cumin</li> <li>Pain perdu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade balsamique*</li> <li>Jambon blanc</li> <li>Gratin de PDT façon raclette</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes</li> <li>Rôti de porc, jus au thym</li> <li>Haricots verts à la forestière</li> <li>Yaourt à la vanille</li> </ul>

\*Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

\* Salade verte, dés de fromage, croûtons, échalote, vinaigrette balsamique.

**Menus du 23 au 27 février 2026**

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> <li>Penne rigate</li> <li>Sauce bolognaise</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Filet de poisson meunière sauce tartare</li> <li>Julienne de légumes*</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes</li> <li>Tartiflette</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poulet rôti</li> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Fromage</li> <li>Pâtisserie du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vin...te</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Lentilles corail à la provençale</li> <li>Yaourt sucré</li> </ul>

\* Carottes, panais, poireaux.

\* Carottes, panais, poireaux.

\* Emmental, cantal AOP, mozzarella.

*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.