

| Menus du 13 au 17 avril 2026                          | lundi 13  | mardi 14  | mercredi 15  | jeudi 16   | vendredi 17   |
|---|---|---|--|--|---|
| <b>Entrée + 18 mois</b>                               | ● Carottes râpées   |   | ● Radis beurre   | ● Salade aux dés de fromage  |   |
| <b>Plat + 18 mois</b><br><b>Plat 12-18 mois</b>       | ● Macaronis<br>● Émincé de dinde  | ● Poulet tandoori<br>● Escalope de poulet   | ● Œuf dur<br>● Œuf dur   | ● Émincé de bœuf<br>● Émincé de bœuf   | ● Filet de poisson<br>● Filet de poisson  |
| <b>Garn. + 18 mois</b><br><b>Garn. 12 - 18 mois</b>   | ● Carbonnara<br>● Purée de carottes   | ● Petits pois aux oignons<br>● Purée de petits pois   | ● Gratin de pommes de terre épinards<br>● Purée épinards             | ● Couscous aux légumes de printemps<br>● Purée légumes de printemps                                  | ● Fondue de poireaux et riz doré<br>● Purée poireaux légumes                          |
| <b>Fromage</b>  |   | ● Fromage   |  |  | ● Fromage   |
| <b>Dessert + 18 mois</b><br><b>Dessert 12-18 mois</b> | ● Purée de fruits<br>● Purée de fruits  | ● Fruit de saison<br>● Purée de fruits  | ● Purée de pommes<br>● Purée de pommes                               | ● Purée de fruits<br>● Purée de fruits   | ● Fruit de saison<br>● Purée de fruits  |
| <b>Repas 6-12 mois</b>                                | ● Émincé de dinde mixé<br>● Purée de carottes<br>● Fromage<br>● Purée de fruits | ● Escalope de poulet mixé<br>● Purée de petits pois<br>● Yaourt nature<br>● Purée de fruits | ● Œuf dur mixé<br>● Purée épinards<br>● Fromage<br>● Purée de pommes | ● Émincé de bœuf mixé<br>● Purée légumes de printemps<br>● Fromage blanc nature<br>● Purée de fruits | ● Filet de poisson mixé<br>● Purée poireaux légumes<br>● Fromage<br>● Purée de fruits |
| <b>Goûter plus de 18 mois</b>                         | Pain spécial<br>Yaourt nature<br>Fruit de saison                                | Gâteau maison<br>Lait entier<br>Purée de fruits   | Pain spécial<br>Fromage blanc nature<br>Fruit de saison              | Baguette<br>Yaourt nature<br>Fruit de saison   | Pain spécial<br>Fromage blanc nature<br>Fruit sec                                     |
| <b>Goûter moins de 18 mois</b>                        | Yaourt nature<br>Purée de fruits  | Yaourt brassé nature<br>Purée de fruits   | Fromage blanc nature<br>Purée de fruits                              | Yaourt nature<br>Purée de fruits   | Fromage blanc nature<br>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 20 au 24 avril 2026                          | lundi 20   | mardi 21  | mercredi 22  | jeudi 23  | vendredi 24   |
|---|--|---|--|---|---|
| <b>Entrée + 18 mois</b>                               | ● Betteraves   |   | ● Céleri rapé scc fromage blanc  |   | ● Concombre et dés de fromage   |
| <b>Plat + 18 mois</b><br><b>Plat 12-18 mois</b>       | ● Émincé de dinde<br>● Émincé de dinde   | ● Échine de porc<br>● Échine de porc  | ● Penne rigate<br>● Filet de poulet  | ● Filet de poisson<br>● Filet de poisson  | ● Émincé de bœuf<br>● Émincé de bœuf  |
| <b>Garn. + 18 mois</b><br><b>Garn. 12 - 18 mois</b>   | ● Pommes de terre gratinées<br>● Purée betteraves                              | ● Haricots verts persillés / pdt<br>● Purée haricots verts                              | ● Bolognaise de lentilles vertes<br>● Purée céleri                         | ● Carottes au cumin et boulgour<br>● Purée de carottes  | ● Pomme de terre / potiron<br>● Purée potiron                                 |
| <b>Fromage</b>  |  | ● Fromage   |  | ● Fromage   |   |
| <b>Dessert + 18 mois</b><br><b>Dessert 12-18 mois</b> | ● Fruit de saison<br>● Purée de fruits   | ● Fruit de saison<br>● Purée de fruits  | ● Purée de fruits<br>● Purée de fruits                                     | ● Fruit de saison<br>● Purée de fruits  | ● Purée pomme banane<br>● Purée pomme banane                                  |
| <b>Repas 6-12 mois</b>                                | ● Émincé de dinde mixé<br>● Purée betteraves<br>● Fromage<br>● Purée de fruits | ● Échine de porc mixé<br>● Purée haricots verts<br>● Yaourt nature<br>● Purée de fruits | ● Filet de poulet mixé<br>● Purée céleri<br>● Fromage<br>● Purée de pommes | ● Filet de poisson mixé<br>● Purée de carottes<br>● Fromage blanc nature<br>● Purée de fruits | ● Émincé de bœuf mixé<br>● Purée potiron<br>● Fromage<br>● Purée pomme banane |
| <b>Goûter plus de 18 mois</b>                         | Pain spécial<br>Fromage blanc nature<br>Fruit de saison                        | Gâteau du chef<br>Yaourt nature<br>Purée de fruits                                      | Pain spécial<br>Petit suisse nature<br>Fruit de saison                     | Baguette<br>Fromage blanc nature<br>Fruit sec   | Pain spécial<br>Yaourt nature<br>Purée de fruits                              |
| <b>Goûter moins de 18 mois</b>                        | Fromage blanc nature<br>Purée de fruits  | Yaourt nature<br>Purée de fruits  | Petit suisse nature<br>Purée de fruits                                     | Fromage blanc nature<br>Purée de fruits   | Yaourt nature<br>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.

# Restaurant scolaire

| Menus du 27 avril au 1 mai 2026 | lundi 27 | mardi 28 | mercredi 29 | jeudi 30 | vendredi 1 |
|---------------------------------|----------|----------|-------------|----------|------------|
| Hors d'œuvre                    |          |          |             |          |            |
| Plat chaud et garnitures        |          |          |             |          |            |
| Produit laitier                 |          |          |             |          |            |
| Desserts                        |          |          |             |          |            |

|                 |  |  |  |  |  |
|-----------------|--|--|--|--|--|
| Repas 6-12 mois |  |  |  |  |  |
|-----------------|--|--|--|--|--|

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

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Viande, poisson, oeuf
- 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.

**Restaurant scolaire**

| Menus du 4 au 8 mai 2026 | lundi 4 | mardi 5 | mercredi 6 | jeudi 7 | vendredi 8 |
|--------------------------|---------|---------|------------|---------|------------|
| Hors d'œuvre             |         |         |            |         |            |
| Plat chaud et garnitures |         |         |            |         |            |
| Produit laitier          |         |         |            |         |            |
| Desserts                 |         |         |            |         |            |

|                 |  |  |  |  |  |
|-----------------|--|--|--|--|--|
| Repas 6-12 mois |  |  |  |  |  |
|-----------------|--|--|--|--|--|

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Fruits et légumes</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Céréales, légumes secs</li> <li><span style="color: pink;">●</span> Produit sucré</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Viande, poisson, oeuf</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Produit laitier</li> </ul> |  | <p><input checked="" type="checkbox"/> <b>Chez Armonys, on cuisine!</b> : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de <b>produits frais</b>. <b>Viandes crues</b> de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : <b>Origine France</b>, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'approvisionnement.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <b>Allergies et intolérances</b> : 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.</p> |
|--|---|---|--|

| Menus du 11 au 15 mai 2026 | lundi 11 | mardi 12 | mercredi 13 | jeudi 14 | vendredi 15 |
|----------------------------|----------|----------|-------------|----------|-------------|
| Hors d'œuvre               |          |          |             |          |             |
| Plat chaud et garnitures   |          |          |             |          |             |
| Produit laitier            |          |          |             |          |             |
| Desserts                   |          |          |             |          |             |
| Repas 6-12 mois            |          |          |             |          |             |

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Viande, poisson, oeuf
- 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**. **Vianades 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.

**Restaurant scolaire**

| Menus du 18 au 22 mai 2026 | lundi 18 | mardi 19 | mercredi 20 | jeudi 21 | vendredi 22 |
|----------------------------|----------|----------|-------------|----------|-------------|
| Hors d'œuvre               |          |          |             |          |             |
| Plat chaud et garnitures   |          |          |             |          |             |
| Produit laitier            |          |          |             |          |             |
| Desserts                   |          |          |             |          |             |
| Repas 6-12 mois            |          |          |             |          |             |

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  Fruits et légumes      |  Viande, poisson, oeuf |  | <p><input checked="" type="checkbox"/> Chez Armonys, on cuisine! : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de <b>produits frais</b>. <b>Vianes crues</b> de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : <b>Origine France</b>, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'approvisionnement.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <b>Allergies et intolérances</b> : 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.</p> |
|  Céréales, légumes secs |  Produit laitier       |   |  |
|  Produit sucré          |   |   |  |