

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 30% de bio minimum.



**Menus du 27 avril au 1 mai 2026**

**lundi 27**

- Acras de morue sauce curry coco
- Boulogour
- Mimolette
- Fruit de saison\*

**mardi 28**

- Salade de croûtons et emmental
- Blanquette de légumes° aux graines de kasha
- Riz
- Compote pomme banane

**mercredi 29**

- Taboulé aux fruits secs
- Flammekueche
- Salade verte
- Fruit de saison

**jeudi 30**

- Bœuf aux olives
- Carottes vichy
- Tomme des Pyrénées
- Gâteau d'anniversaire



\* Navet boule d'or, petits pois, champignons.

**Menus du 4 au 8 mai 2026**

**lundi 4**

- Salade chinoise°
- Émincé de dinde sauce colombo
- Semoule et poêlée de haricots verts
- Liégeois au chocolat

**mardi 5**

- Chipolatas grillées
- Purée de pommes de terre
- Gouda\*
- Fruit de saison

**mercredi 6**

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Dos de colin sauce crustacés
- Julienne de légumes et coquillettes
- Île flottante

**jeudi 7**

- Concombre, vinaigrette à la framboise
- Croque Mexicain° au cheddar
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré



\* Chou chinois, mimolette, vinaigrette au miel

\* Chili sin carne aux lentilles

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

\* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

Fruits et légumes	Viande, poisson, oeuf		<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.
Céréales, légumes secs	Produit laitier		
Produit sucré	Matière grasse cachée		
<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 mis à disposition.			

**Menus du 11 au 15 mai 2026**

**lundi 11**

- Taboulé à la menthe
- Poisson meunière sauce tartare
- Petits pois
- Crème à la vanille

**mardi 12**

- Penne rigate
- Sauce bolognaise de haricots rouges
- Tome Montcadi\*
- Fruit de saison

**mercredi 13**

- Toast au fromage gratiné
- Filet de dinde sauce estragon
- Riz doré et haricots plats sautés
- Fruit de saison



**Menus du 18 au 22 mai 2026**

**lundi 18**

- Salade aux croûtons à l'ail emmental et noix
- Piccata Romana\*
- Frites
- Fruit de saison\*

**mardi 19**

- Concombres, crème à l'aneth
- Boulettes de bœuf tikka massala
- Épinards et boulgour
- Fromage blanc au miel et muesli

**mercredi 20**

- Gratin de gnocchis au jambon
- Fromage
- Compote de fruits

**jeudi 21**

- Betteraves à l'échalote
- Pizza aux 3 fromages et pesto rouge au tournesol\*
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Fruit de saison\*

**vendredi 22**

- Salade de riz printanière (riz maïs, petits pois, vgte jus de citron)
- Filet de poisson frais sauce crème ciboulette
- Duo de haricots persillés
- Yaourt fermier sucré

\* Sauté de dinde, chorizo, poivrons, oignons, crème.

\* Pâte à pizza, pesto (sauce tomate, ail, graines de tournesol, basilic), mozzarella, Cantal, emmental.

\* Poisson frais sauce béchamel et emmental râpé sur lit de purée de carottes.

\* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

*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.

Nos menus intègrent en rythme annuel  
50% de produits de qualité supérieure (Bio,  
AOC, AOP, Haute Valeur  
Environnementale, etc...) dont 30% de bio minimum.

**Menus du 25 au 29 mai 2026**

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
 <p>Félicité PAS D'ÉCOLE! LUNDI DE PENTECÔTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte au cheddar et oignons frits</li> <li>Dahl de lentilles corail à la provençale</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Fruit de saison*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres vinaigrette</li> <li>Poulet basquaise</li> <li>Légumes de la basquaise et pommes rissolées</li> <li>Panna cotta aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duo de râpés°</li> <li>Calamars à la romaine</li> <li>Blésotto aux courgettes et tomates</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates fêta</li> <li>Jambon grillé</li> <li>Petits pois carottes, crème dijonnaise</li> <li>Gâteau d'anniversaire</li> </ul>

\* Carottes, radis blanc, vinaigrette citronnée.

**Menus du 1 au 5 juin 2026**

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de foie cornichon</li> <li>Gratin de coquillettes sauce béchamel</li> <li>A l'effiloché de dinde</li> <li>Fruit de saison*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de porc jus au thym</li> <li>Haricots blancs à la tomates</li> <li>Emmental*</li> <li>Compote pomme rhubarbe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Sauté de bœuf façon marengo</li> <li>Poêlée de courgettes aux oignons</li> <li>Far breton nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pommes de terre à l'échalote et ciboulette</li> <li>Quiche tomate, mozzarella origan</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté roulé au chorizo</li> <li>Marée du jour sauce ratatouille</li> <li>Semoule couscous</li> <li>Fromage blanc à la cassonade</li> </ul>

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

\* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

- 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.

Nos menus intègrent en rythme annuel  
50% de produits de qualité supérieure (Bio,  
AOC, AOP, Haute Valeur  
Environnementale, etc...) dont 30% de bio minimum.

**Menus du 8 au 12 juin 2026**

**lundi 8**

- Salade de mini farfalles au pesto
- Fricassée de dinde aux champignons
- Haricots verts à l'ail
- Flan nappé au caramel

**mardi 9**

- Toast chèvre, miel et kasha
- Tajine de légumes° aux pois chiches
- Boulgour
- Fruit de saison\*

**mercredi 10**

- Assortiment de crudités
- Omelette au coulis de tomate
- Penne rigate et fondue d'épinards au beurre
- Fromage blanc à la confiture

**jeudi 11**

- Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre
- Galette Jambon/fromages
- Yaourt fermier nature\*
- Gâteau au citron et graines de pavot

**vendredi 12**

- Filet de poisson frais
- Gratin de pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne
- Brie\*
- Melon

\* Carottes courgettes



**lundi 15**

- Pastèque
- Chili con carne
- Riz
- Glace

**mardi 16**

- Cake au cheddar et cantal
- Filet de poisson meunière, beurre citronné
- Petits pois aux dés de courgettes
- Fruit de saison\*

**mercredi 17**

- Concombre, crème moutardée
- Croque cake
- Salade verte, vinaigrette balsamique
- Fruit de saison

**jeudi 18**

- Tomates à l'échalote
- Ty Pavégétal estival\*
- Salade verte
- Mousse au chocolat

**vendredi 19**

- Fideua
- A la volaille
- Tomme Catalane\*
- Salade d'agrumes

\*Pavé de légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec un coulis de poivrons.

*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.

\* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

Nos menus intègrent en rythme annuel  
50% de produits de qualité supérieure (Bio,  
AOC, AOP, Haute Valeur  
Environnementale, etc...) dont 30% de bio minimum.

**Menus du 22 au 26 juin 2026**

**lundi 22**

- Tortis semi-complètes
- Caviar d'aubergine et tomates
- Cantal\*
- Fruit de saison

**mardi 23**

- Carottes râpées vinaigrette
- Sauté de bœuf au paprika
- Gratin de pommes de terre aux blettes
- Smoothie pomme fraises

**mercredi 24**

- Mouclade
- Frites
- Fromage
- Melon

**jeudi 25**

- Taboulé fraîcheur
- Poulet rôti
- Ratatouille provençale
- Crème dessert au chocolat

**vendredi 26**

- Curry de poisson frais\*
- Blé tendre
- Tome grise\*
- Gâteau d'anniversaire

\*Lait de coco et pois gourmands

**Menus du 29 juin au 3 juillet 2026**

**lundi 29**

- Salade mexicaine\*
- Sauté de porc sauce ajenaise
- Carottes rôties au beurre et thym
- Fruit de saison\*

**mardi 30**

- Salade de tomates mozzarella au basilic
- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Riz de Camargue
- Compote de pommes

**mercredi 1**

- Salade de perles provençales\*
- Couscous au boulettes de bœuf et merguez
- Légumes couscous au bouillon d'épices douces
- Glace

**jeudi 2**

- Concombres crème ciboulette
- Brandade de sardines à la catalane\*
- Salade verte
- Yaourt fermier aromatisé

**vendredi 3**

- Poulet
- Chips
- Emmental\*
- Duo de pastèque et melon

\* Riz, haricots rouges, mimolette, vinaigrette au ketchup.

\* Perles, dés de tomates et de concombres, vinaigrette aux herbes de provence.

\* Confit de légumes (oignons, poivrons, pulpe de tomate), sardines émiettées

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

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

\* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles