

Menus du 19 au 23 octobre 2026	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
Entrée + 18 mois		● Crudités		● Carotte râpée	
Plat + 18 mois Plat 12-18 mois	● Escalope de volaille ● Escalope de volaille	● Émincé de bœuf ● Émincé de bœuf	● Gratin de pommes de terre sauce fromagère ● Œuf dur	● Filet de poisson ● Filet de poisson	● Échine de porc ● Échine de porc
Garn. + 18 mois Garn. 12 - 18 mois	● Poêlée de haricots rouges à la mexicaine ● Purée céleri	● Petits pois aux oignons ● Purée petits pois	● Épinards ● Purée épinards	● Penne rigate ● Purée carottes	● Haricots verts à la forestière / semoule ● Purée haricots verts
Produit laitier	● Fromage		● Yaourt nature		● Cantal
Dessert + 18 mois Dessert 12-18 mois	● Fruit de saison ● Fruit de saison	● Fromage blanc ● Fromage blanc	● Fruit de saison ● Fruit de saison	● Petit Suisse ● Petit Suisse	● Fruit de saison ● Fruit de saison
Repas 6-12 mois	● Escalope de volaille mixé ● Purée céleri ● Yaourt nature ● Purée de fruits	● Émincé de bœuf mixé ● Purée petits pois ● Fromage ● Purée de fruits	● Œuf dur mixé ● Purée épinards ● Fromage blanc nature ● Purée de pommes	● Filet de poisson mixé ● Purée carottes ● Fromage ● Purée de fruits	● Échine de porc mixé ● Purée haricots verts ● Yaourt nature ● Purée de fruits
Goûter plus de 18 mois	Pain spécial Yaourt nature Fruit sec	Baguette Lait entier Fruit de saison	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits	Baguette Yaourt nature Fruit de saison	Pain spécial Fromage Purée de fruits
Goûter moins de 18 mois	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 26 au 30 octobre 2026	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Entrée + 18 mois		● Concombre		● Salade de crudités	
Plat + 18 mois Plat 12-18 mois	● Filet de dinde ● Filet de dinde	● Semoule couscous ● Filet de maquereau	● Escalope de poulet ● Escalope de poulet	● Filet de poisson au citron frais ● Filet de poisson	● Émincé de bœuf ● Émincé de bœuf
Garn. + 18 mois Garn. 12 - 18 mois	● Champignons/semoule ● Purée champignons	● Et légumes d'automne* ● Purée de légumes	● Chou fleur/pdt ● Purée chou-fleur	● Épinards/blé ● Purée épinards	● Lentilles blondes/carottes ● Purée carottes
Produit laitier	● Emmental		● Fromage		● Fromage blanc nature
Dessert + 18 mois Dessert 12-18 mois	● Fruit de saison ● Fruit de saison	● Yaourt nature ● Yaourt nature	● Fruit de saison ● Purée de fruits	● Petit Suisse nature ● Petit Suisse nature	● Fruit de saison ● Fruit de saison
Repas 6-12 mois	● Filet de dinde mixé ● Purée champignons ● Fromage ● Purée de fruits	● Filet de maquereau mixé ● Purée de légumes ● Yaourt nature ● Purée de fruits	● Escalope de poulet mixé ● Purée chou-fleur ● Fromage ● Purée de pommes	● Filet de poisson mixé ● Purée épinards ● Fromage blanc nature ● Purée de fruits	● Émincé de bœuf mixé ● Purée carottes ● Fromage ● Purée de fruits
Goûter plus de 18 mois	Pain spécial Yaourt nature Purée de fruits	Pain spécial Fromage blanc nature Fruit de saison	Pâtisserie du chef Lait entier Fruit de saison	Baguette Yaourt nature Fruit sec	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits
Goûter moins de 18 mois	Yaourt nature Purée de fruits	Fromage blanc 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
- 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 novembre 2026	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
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, oeu
- 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 novembre 2026	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
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.

Menus du 16 au 20 novembre 2026	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
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**. **Vian**des 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 novembre 2026	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
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.

Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026	lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
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, oeu
- 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 7 au 11 décembre 2026	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
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
- 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 14 au 18 décembre 2026	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
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.