

Menus du 19 au 23 octobre 2026

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
- Fajitas de volaille - Poêlée de haricots rouges à la mexicaine - Fromage - Fruit de saison	- Crudités - Tartiflette - Salade verte - Yaourt à la vanille	- Soupe de tomates vermicelles* - Gratin de pommes de terre sauce fromagère - Salade verte - Compote de pommes	- Carottes râpées à l'emmental, vgte au miel - Carbonara - Penne rigate - Fruit de saison	- Feuilleté au fromage - Échine de porc rôtie, jus lié - Haricots verts à la française - Mousse au chocolat

* Tomates concassées, bouillon de légumes, oignons vermicelle.

Menus du 26 au 30 octobre 2026

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
- Velouté de légumes - Flammekueche gratinée - Salade verte - Crème dessert à la vanille	- Concombres à la fêta - Semoule couscous - Et légumes d'automne* - Fruit de saison	- Poulet mariné - Chou fleur rôti au paprika et pommes vapeur - Fromage - Pâtisserie du chef	- Salade de crudités - Poisson meunière au citron frais - Épinards crème curry et blé doré - Fruit de saison	HALLOWEEN - Saucisson anti-vampire - Hachis parmentier sanguinolant - Au bœuf et lentilles blondes - Fromage blanc au coulis de cervelle

* Carottes, potimarron, oignons, bouillon de légumes, tomate, raz el hanout.

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**. **Vianes 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.