

Menus du 2 au 6 novembre 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées, vinaig au miel Macaronis Au chorizo et lentilles corail sauce crémeuse Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Crudités Parmentier De volaille Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de dinde sauce dijonnaise Duo de haricots Fromage Pain perdu 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de tomates au vermicelle° Pizza aux 3 fromages (Mozzarella, emmental, Cantal) Salade verte* Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> Colombo de poisson frais Riz pilaf Edam* Compote pommes bananes

* Riz, courge rôtie, concentré de tomate, huile de colza, mimolette, graines de tournesol.

* Concassée de tomates, carottes, oignons, vermicelle.

* Patates douces, pommes de terre.

Menus du 9 au 13 novembre 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> Salade feuille de chêne rouge emmental et croûtons Omelette crème forestière Pommes rissolées Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Sauté de bœuf façon bourguignon Carottes vichy Yaourt fermier aromatisé 	<p>11 NOVEMBRE ARMISTICE 1918</p>	<ul style="list-style-type: none"> Calamars à la romaine sauce tartare Épinards crème curry et blé tendre Cantal* Fruit de saison 	<p>CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES FONT UN TOUR DE FRANCE ! DÉCOUVRE LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS !</p> <p>BRETAGNE</p> <ul style="list-style-type: none"> Fricassée de poulet au jus de pomme Légumes Anciens° Bûche laitière* Gâteau Breton

* Panais et carottes jaunes caramélisées

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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**.

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

Menus du 16 au 20 novembre 2026

lundi 16

- Velouté Dubarry° 
- Fusillis 
- Sauce carbonara de volaille
- Fruit de saison* 

* Chou fleur, pommes de terre, oignons, lait.

mardi 17

- Salade d'endives aux pommes
- Cassoulet (saucisse, saucisson à l'ail)
- De haricots blancs aux carottes 
- Yaourt fermier sucré

mercredi 18

- Velouté de légumes 
- Fajitas de bœuf°
- Salade verte 
- Fromage blanc à la mangue 

* Poêlée de julienne de carottes aux oignons, bœuf haché, fromage râpé.

jeudi 19

- Poisson meunière
- Purée de brocolis et de pommes de terre 
- Tomme des Pyrénées*
- Fruit de saison 

vendredi 20

- Lasagnes aux légumes°
- Salade verte 
- Emmental*
- Compote de pommes 

* Béchamel, tomates concassées aux haricots rouges, fondue de poireaux et butternut rôtis.

Menus du 23 au 27 novembre 2026

lundi 23

- Salade verte mimolette et graines de tournesol
- Sauté de porc sauce barbecue 
- Potatoes 
- Fromage blanc confiture

mardi 24

- Carottes râpées, houmous au citron
- Moelleux à la patate douce et graines de lin
- Petits pois 
- Yaourt fermier aromatisé 

mercredi 25

- Salade de perles aux surimi
- Accras de morue
- Chou fleur béchamel au paprika doux 
- Compote de fruits

jeudi 26

- Poulet rôti façon tandoori
- Haricots beurre persillés et riz 
- Saint Nectaire*
- Fruit de saison 

vendredi 27

- Salade de mâche aux dés d'emmental et betteraves
- Poisson frais crème citronnée
- Julienne de légumes° et boulgour
- Gâteau d'anniversaire 

* Carottes, poireaux, navet boule d'or.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeuf
-  Céréales, légumes secs
-  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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**.
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

Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026

lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
<ul style="list-style-type: none"> Salade verte, vinaigrette à la framboise  Jambon blanc Pommes de terre à la crème de raclette  Fruit de saison*  	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Poisson pané au citron frais Butternut rôtie  Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Haut de cuisse de poulet mariné Poêlée de haricots verts aux oignons  Fromage  Pâtisserie du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarron au fromage frais  Nuggets de volaille sauce Napolitaine Frites Fruit de saison*  	<ul style="list-style-type: none"> Céleri sauce aurore*  Curry de carottes et pois chiches au lait de coco Semoule  Yaourt fermier aromatisé 

* Pâtes multicolores, cheddar, maïs, échalote, ciboulette, vinaigrette.

* Carottes, chou blanc, fromage blanc, vinaigrette.

* Bœuf haché et chair à saucisse.

* Mayonnaise, fromage blanc, concentré de tomates.

Menus du 7 au 11 décembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
<ul style="list-style-type: none"> Velouté de carottes au miel  Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab Riz pilaf  Fromage blanc à la cassonade  	<ul style="list-style-type: none"> Cake aux fromages  Penne rigate gratinées  Sauce Arrabbiata douce* Compote de fruits  	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte aux croûtes  Parmentier de bœuf et lentilles vertes  Au potimarron  Crème à la vanille  	<ul style="list-style-type: none"> Roulé au fromage Sauté de bœuf  Petits pois carottes  Fruit de saison*  	<ul style="list-style-type: none"> Brandade de poisson frais Salade verte  Tomme* Gâteau d'anniversaire 

* Tomates concassées, oignon, ail, herbes, épices douces.

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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**.
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

Menus du 14 au 18 décembre 2026

lundi 14

- Duo de râpés*, vinaigre balsamique
- Boulettes de bœuf sauce tajine
- Semoule
- Yaourt fermier aromatisé

* Carottes et chou chinois.

mardi 15

- Salade de légumes mes de terre*
- Quiche maraîchère**
- Salade verte*
- Fruit de saison*

* Pdt, échalotes, ciboulette, vinaigrette au yaourt.
** Carottes et oignons râpés, mimolette.

mercredi 16

- Velouté de butternut
- Gratin de gnocchis
- Au jambon
- Fruit de saison

jeudi 17

- Filet de dinde rôti sauce crémeuse aux marrons
- Pommes duchesses
- Dessert de Noël
- Clémentine*

Repas de Noël

vendredi 18

- Velouté de légumes
- Poisson frais
- Fondue de poireaux et riz doré
- Fruit de saison*



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 brutes et hachées (bœuf, porc, agneau, mouton et volaille) : **Origine France**.
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