

Menus du 16 au 20 février 2026

lundi 16
Carottes râpées vinaigrette
Riz pilaf
Lentilles corail à la provençale
Yaourt sucré

mardi 17
Fricassée de colin crème ciboulette
Brocolis et boulgour
Fromage
Pâtisserie du chef

mercredi 18
Salade multicolore°
Sauté de dinde tandoori
Carottes rôties au cumin
Crème dessert vanille

jeudi 19
Pâtes
Sauce bolognaise
Fromage
Compote de pomme

vendredi 20
Bouillon de poule vermicelle
Rôti de porc, jus au thym
Haricots verts à la forestière
Yaourt à la vanille

°Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 23 au 27 février 2026

lundi 23
Poulet rôti
Petits pois carottes
Fromage
Fruit de saison

mardi 24
Feuilleté au fromage de chèvre
Filet de poisson meunière au citron frais
Julienne de légumes
Flan nappé caramel

mercredi 25
Cordon bleu
Potatoes
Fromage
Fruit de saison

jeudi 26
Salade balsamique°
Boulettes de bœuf sauce tomate
Purée de pomme de terre
Fruit de saison

° Salade verte, dés de fromage, croûtons, échalote, vinaigrette balsamique.

vendredi 27
Betteraves ciboulette
Flamenkush
Salade verte
Donut's

° Crème , pommes de terre, oignons, fromage à raclette, origan.

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.