


Menus du 6 au 10 juillet 2026

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Poulet rôti Pomme noisettes Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Cake au fromage frais et ciboulette Salade, vinaigrette au Xérès Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre à croquer Sandwich jambon emmental Chips Yaourt à boire 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate vinaigrette Pizza Texane au bœuf* Salade verte Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois mimolette et graines de tournesol Gratin de gnocchis au jambon Julienne de légumes* Tarte citron meringuée

* Bœuf haché, oignons, mozzarella, cheddar, paprika, origan.

* Courgettes, carottes, oignons.

Menus du 13 au 17 juillet 2026

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz estivale* Boulettes de bœuf à la provençale Haricots verts à l'ail Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Sandwich jambon de dinde Chips Fromage Compote à boire 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Rôti de porc sauce charcutière Potatoes Fromage blanc à la cassonade 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates fêta à l'échalote Poisson pané Épinards crème curry et boulgour Compote de pommes

* Riz, tomates, emmental, échalotes, ciboulette, vinaigrette au Xérès.

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.

Menus du 20 au 24 juillet 2026

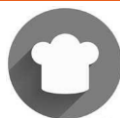
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc sauce chorizo Carottes vichy et polenta Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves ciboulette Calamars à la romaine Blésotto aux tomates Yaourt au sucre de canne 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Omelette paysanne (pdt, lardons, oignons) Salade verte Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate cerise Sandwich jambon emmental Chips Yaourt à boire 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage de chèvre et miel Cari de courgettes aux 2 lentilles Riz pilaf Panna cotta au coulis de fruits rouges et fraises

Menus du 27 au 31 juillet 2026

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de fromage et croutons Penne rigate Sauce bolognaise Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Quiche aux 3 fromages Salade verte Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson meunière sauce tartare Petits pois à la française Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Sandwich jambon de dinde Chips Fromage Compote à boire 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois aux dés de fromage Poulet rôti Légumes couscous aux pois chiches Tarte aux pommes 

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.

Menus du 3 au 7 août 2026

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Cordon bleu ● Pommes noisettes ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Boulette de bœuf ● Haricots beurre à l'ail et pommes vapeur ● Fromage ● Melon 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Sandwich jambon emmental ● Chips  ● Yaourt à boire 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre vinaigrette ● Flamenkuche ● Salade verte ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson sauce tomate ● Coquillettes ● Fromage ● Fruit de saison

Menus du 10 au 14 août 2026

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14

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 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.

Menus du 17 au 21 août 2026

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21

Menus du 24 au 28 août 2026

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves vinaigrette ● ● Pizza aux 3 fromages ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Jambon blanc ● Salade de pommes de terre échalote ciboulette* ● ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Feuilleté au fromage ● Filet de dinde rôti ● Petits pois au bouillon ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Tomates mozzarella, vinaigrette balsamique ● ● Accras de morue sauce tartare ● Riz doré ● Compote pommes banane 	<ul style="list-style-type: none"> ● Hachis parmentier ● au bœuf ● Fromage ● ● Donut's 

* sauce yaourt mayonnaise.

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 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.

Menus du 31 août au 4 septembre 2026

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté de dinde sauce curry ● ● Haricots plats aux oignons et gnocchis ● Fromage ● Fruit de saison 				

Menus du 7 au 11 septembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11

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.