

Menus du 19 au 23 octobre 2026

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
- Croque monsieur - Salade verte - Fromage - Fruit de saison	- Feuilleté au fromage - Boulettes de bœuf sauce massalé - Petits pois aux oignons - Yaourt à la vanille	- Jambon grillé coulis tomates - Pommes rissolées - Fromage - Compote de pommes	- Carottes râpées vinaigrette - Poisson pané - Penne rigate - Mousse au chocolat	Pique nique

Menus du 26 au 30 octobre 2026

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
- Velouté de légumes - Pizza du chef - Salade verte - Crème dessert à la vanille	- Concombres à la fête - Semoule aux pois chiches - Et légumes d'automne* - Fruit de saison	- Burger - Potatoes - Fromage - Tarte aux pommes	- Salade de chou chinois aux dés de fromage - 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 tomates, 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**. **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.