

Menus du 5 au 9 janvier 2026

lundi 5
Velouté de potimarron
Poisson à la Catalane
Riz doré
Emmental
Fruit de saison*

mardi 6
Carottes râpées
Tajine de volaille aux légumes d'hiver
Semoule parfumée
Camembert*
Galette des rois

mercredi 7
Œufs macédoine
Poulet rôti tandoori
Gratin de pommes de terre et brocolis
Fromage
Fruit de saison

jeudi 8
Salade de blé au maïs sauce yaourt
Quiche aux légumes d'hiver*
Salade verte
Yaourt fermier Nature*
Fruit de saison

vendredi 9
Rillettes de sardines au fromage frais
Pâtes tortis
Sauce carbonara
Cantal
Compote pommes banane*

\* Carotte, poireaux, cheddar, oignon.

Menus du 12 au 16 janvier 2026

lundi 12
Céleri rémoulade
Émincé de dinde à la forestière
Boulgour
Tome Montcady*
Flan nappé au caramel

mardi 13
Feuilleté au fromage
Rôti de porc, jus au thym
Petits pois aux oignons
Petit suisse au chocolat
Fruit de saison*

mercredi 14
Salade Coleslaw
Fajitas de bœuf au cheddar
Salade verte
Fromage blanc
Crumble aux pommes

jeudi 15
Bouillon de légumes vermicelle
Acras de morue sauce tartare
Julienne de légumes au curcuma*
Brie
Fruit de saison*

vendredi 16
Betteraves vinaigrette
Gratin de pommes de terre aux 3 fromages*
Salade verte
Yaourt fermier sucré
Brownie pois chiche et cacao

\* Carottes, panais, poireaux.

\* Emmental, cantal AOP, mozzarella.

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.



\* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

Menus du 19 au 23 janvier 2026

lundi 19

- Velouté à la patate douce et curry
- Sauté de dinde sauce pruneaux
- Haricots plats
- Bûche laitière
- Fruit de saison\*

mardi 20

- Salade Coleslaw°
- Penne rigate semi-complètes
- Sauce Napolitaine aux lentilles corail
- Tome blanche\*
- Crème à la vanille

mercredi 21

- Salade multicolore°
- Fricassée de colin crème ciboulette
- Gratin de courges
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 22

- Salade de chicons aux pommes
- Waterzoi de poulet
- Pomme de terre au four
- Edam\*
- Gaufre de Bruxelles

vendredi 23

- Céleri fromage blanc curry
- Pizza texane au bœuf°
- Salade verte
- Petit suisse aux fruits
- Fruit de saison\*

\* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

\* Tortis multicolores, maïs, vinaigrette au Xérès.

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

Menus du 26 au 30 janvier 2026

lundi 26

- Velouté de légumes
- Dahl de carottes et panais aux lentilles
- Riz pilaf
- Mimolette
- Fruit de saison\*

mardi 27

- Salade Marco Polo°
- Echine de porc au jus
- Petits pois carottes
- Saint Nectaire\*
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 28

- Betteraves à l'échalote
- Sauté de dinde à la dijonnaise
- Coquillettes
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 29

- Œuf dur mayonnaise
- Bœuf bourguignon
- PDT vapeur
- Tome grise
- Fruit de saison\*

vendredi 30

- Salade aux croûtons, emmental, vinaigrette
- Brandade
- De poisson frais aux herbes
- Emmental\*
- Gâteau d'anniversaire

\* Mini penne, surimi, crème fraîche, jus de citron, aneth.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus



\* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

- 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.

Menus du 2 au 6 février 2026

lundi 2
Velouté de pois cassés au fromage frais
Poisson meunière citron frais
Purée de carottes au cumin
Gouda
Fruit de saison*

mardi 3
Carottes rapées
Coquillettes
Bolognaise de haricots rouges
Brie*
Crêpe de la Chandeleur 

mercredi 4
Chou chinois croquant, vinaigrette au miel
Boulettes de bœuf à la crème de panais
Boulgour
Fromage
Yaourt à la vanille

jeudi 5
Salade de boulgour
Filet de dinde sauce à la crème
Poêlée de haricots verts
Cantal*
Mousse au chocolat

vendredi 6
Duo de râpés°
Tartiflette
Salade verte
Yaourt fermier sucré
Fruit de saison*

\* Couscous, petits pois, échalote, abricot sec, jus de citron, huile d'olive.

\* Carottes, radis noir, vinaigrette yaourt citron.

Menus du 9 au 13 février 2026

lundi 9
Potage crécy
Rougail saucisse
Riz créole
Brie*
Fruit de saison

mardi 10
Betteraves vinaigrette
Omelette sauce ketchup
Pommes de terre rissolées
Tomme*
Smoothie à la banane/fruit rouge

mercredi 11
Soupe de tomate aux vermicelles°
Blanquette de dinde
Fondue de poireaux et semoule
Petit suisse sucré
Fruit de saison

jeudi 12
Salade verte à l'échalote
Lasagnes
De bœuf, lentilles blondes
Mimolette
Gâteau d'anniversaire 

vendredi 13
Boulgour à l'indienne°
Curry de poisson frais au lait de coco
Chou fleur persillé
Camembert*
Fromage blanc aux éclats de spéculoos

\*Boulgour, carottes, pommes, vinaigrette au curcuma.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus



\* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

- 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.