

Menus du 28 septembre
au 2 octobre 2026

Hors d'œuvre

lundi 28

Salade de tomates au maïs
Accra à la créole

mardi 29

SNACK

mercredi 30

Salade croquante*
Marco polo

jeudi 1

Betteraves, vinaigrette
Salade d'endives au bleu

vendredi 2

SNACK

Plat chaud
et garnitures

Rougail saucisse
Riz créole
Poivronade

Riz crousti
Riz
Salade

Émincé de dinde sauce
blanche aux épices kebab
Potatoes
Fondue de poireaux

Hochepot
(bœuf braisé)
Butternut rôti
Poêlée carottes et poireaux

Croque monsieur
Frites
Salade

Produit laitier

Assortiment de fromage
Yaourt

Assortiment de fromage

Assortiment de fromage
Yaourt

Assortiment de fromage
Yaourt

Assortiment de fromage

Desserts

Corbeille de fruits
Moelleux ananas coco

Corbeille de fruits
Gaufre chocolat ou chantilly

Corbeille de fruits
Yaourt à la vanille

Corbeille de fruits
Tarte tatin à
la cassonade

Corbeille de fruits
Beignet chocolat - abricot

* Concombre, radis, vinaigrette au vinaigre
de cidre.

* Carottes, butternut, poireaux

Menu du soir
Internat

Œufs mimosa
Gratin de pâtes au jambon
Coquillettes
Salade verte
Fromage / Produit laitier
Corbeille de fruits
Cheese cake spéculoos

Wraps aux carottes
Parmentier de bœuf
Pomme de terre
Salade d'endives
Fromage / Produit laitier
Corbeille de fruits
Fromage blanc fraise

Beignet de crevettes
Nems au poulet
Riz Cantonnais
Salade - menthe
Fromage / Produit laitier
Corbeille de fruits
Perle coco

Terrine de saumon
Cordon bleu
Carottes
Petits pois
Fromage / Produit laitier
Corbeille de fruits
Panna cotta caramel

Précisions concernant les menus



☒ **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 des allergènes mis à votre disposition.

Menus du 5 au 9 octobre 2026	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette au miel Avocat surimi	SNACK	Saucisson à l'ail cornichon Salade pastèque	Concombres alpins (fromage blc, moutarde, jus de citron) Terrine de poisson	SNACK
Plat chaud et garnitures	Farfalles Sauce tomate à l'orientale* Sauce carbonara	Tenders de poulet Frites Salade	Hachis parmentier de bœuf Ecrasé de PdT Purée de carottes	Pizza méditerranéenne* Salade verte Tomates à la provençale	Burger d'Octobre rose Frites Salade
Produit laitier	Assortiment de fromage Yaourt	Assortiment de fromage	Assortiment de fromage Yaourt	Assortiment de fromage Yaourt	Assortiment de fromage
Desserts	Corbeille de fruits Gâteau Basque	Corbeille de fruits Eclair chocolat - Café	Corbeille de fruits Crème brûlée	Corbeille de fruits Compote pommes bananes	Corbeille de fruits Feuilleté au chocolat
Menu du soir Internat	Taboulé oriental Burritos Riz Légumes à la Mexicaine Fromage / Produit laitier Corbeille de fruits Fromage blanc coulis fruit	Assiette de charcuterie Poisson meunière Chou-fleur Bouलगour Fromage / Produit laitier Corbeille de fruits Riz au lait caramel	Feuilleté au fromage Pulled Pork Farfales Potiron rôti Fromage / Produit laitier Corbeille de fruits Tarte pomme noix	Quiche lorraine Escalope de dinde Crème champignons Semoule Fromage / Produit laitier Corbeille de fruits Paris-Brest	

* Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, cumin.

* Sauce tomate, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella, origan.

* Blé, tomates, olives émincées, vinaigrette au Xérès.

Précisions concernant les menus



☒ **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 des allergènes mis à votre disposition.

Menus du 12 au 16 octobre 2026	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Hors d'œuvre	Chou chinois au maïs Œufs mayonnaise	SNACK	Velouté de légumes Crêpe au fromage	Céleri rémoulade Pomme de terre au thon	SNACK
Plat chaud et garnitures	Accras de poisson au ketchup des îles Carottes rôties Frites de patate douce	Pizza cannibale Pommes de terre sautées Salade	Sauté de dinde à l'estragon Gratin de butternut et châtaignes au fromage Boulgour	Échine de porc rôtie Coquillettes d'octobre rose Radis rôti	Tacos kebab Frites Salade
Produit laitier	Assortiment de fromage Yaourt	Assortiment de fromage	Assortiment de fromage Yaourt	Assortiment de fromage Yaourt	Assortiment de fromage
Desserts	Corbeille de fruits Crème de semoule au lait	Corbeille de fruits Beignet chocolat	Corbeille de fruits Moelleux aux marrons	Corbeille de fruits Crumble aux fruits	Corbeille de fruits Gâteau mystère du chef
Menu du soir Internat	Toast de rillettes du Mans Sauté de poulet curry Riz Pommes rôties Fromage / Produit laitier Corbeille de fruits Tarte aux pommes	Taboulé de chou fleur, pesto rouge, tournesol Boulettes de bœuf Semoule Jardinière de légumes Fromage / Produit laitier Corbeille de fruits Compote pomme framboise	Betteraves ciboulette Escalope viennoise Pâtes Epinards à la crème Fromage / Produit laitier Corbeille de fruits Tarte citron	Carottes vinaigrette Dos de merlu, beurre nantais Haricots verts Risotto Fromage / Produit laitier Corbeille de fruits Crème vanille - chocolat	

Précisions concernant les menus



☒ **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 des allergènes mis à votre disposition.