

Menus du 31 août au 4 septembre 2026

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
	● Betteraves, vinaigrette à la framboise ●● Mac&Cheese ● à la tomate ● Pastèque	● Dos de colin sauce piperade ●● Carottes et boulgour ● Fromage ● Lentilles corail sauce piperade ● Fruit de saison	● Filet de dinde mariné façon tandoori ●● Ratatouille compotée et semoule ● Fromage ● Galette de haricots rouges ●● Glace	●● Tomates mozzarella, huile d'olive balsamique ● Omelette ●● Pommes de terre rissolées ● Compote de pommes au miel
	 Purée de fruits / pain chocolat	 Purée de fruits / madeleine	 Fruit / pain beurre	 Banane / yaourt

Menus du 7 au 11 septembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
● Chili con carne émincé bœuf ●● Riz pilaf / carottes ● Gouda ● Chili sin carne ● Fruit de saison	● Melon ● Parmentier de lentilles ● Courgettes et tomates ●● Crème au chocolat	●● Tomate farcie ● Semoule au bouillon de tomate ● Fromage ● Tomate végétarienne ● Compote de fruits	●● Salade de perles ● Sauté de porc sauce coco gingembre ● Haricots plats aux oignons ● Galette de pois chiches ● Yaourt fermier sucré	●● Flan de poisson frais sauce aurore ● Salade verte ● Emmental ● Flan aux petits légumes ● Fruit de saison
 Purée de fruits / pain confiture	 Fruit / pain fromage	 Lait chocolaté / céréales	 Fruit / pain chocolat	 Purée de fruits / pain beurre

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 14 au 18 septembre 2026

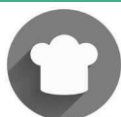
lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
- Pastèque - Penne rigate - Sauce catalane de la mer - Sauce tomate lentilles - Crème caramel	- Poulet rôti - Petits pois, crème dijonnaise - Fromage - Galette haricots rouges - Fruit de saison	- Chiffonade de chou chinois - Moussaka - Au bœuf et lentilles blondes - Moussaka végétarienne - Fromage blanc à la cassonade	- Tomate mimosa - Gratin Dauphinois - Au jambon - Gratin dauphinois aux champignons - Compote de pommes	- Massalé de légumes* aux pois chiches - Riz doré - Fromage - Fruit de saison
 Fruit / pain fromage	 Purée de fruit / pain au lait	 Fruit / pain chocolat	 Fruit / pâtisserie maison	 Purée de fruit / pain confiture

Menus du 21 au 25 septembre 2026

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
- Salade de pommes de terre dés fromage - Émincé de dinde sauce basquaise - Poêlée de haricots verts aux champignons - Falafels - Fruit de saison	- Betteraves ciboulette - Poêlée de petits légumes - Quinoa - Fromage blanc aux fruits rouges	- Salade de pâtes - Galette saucisse - Salade verte - Galette œuf fromage - Glace	- Salade aux dés de goudaet croûtons - Boulettes de bœuf - Légumes couscous tomates et semoule - Boulettes de lentilles - Fruit de saison	- Filet de poisson sauce poivron chorizo - Carottes et bé tendre - Fromage - Haricots blancs cuisinés - Gâteau d'anniversaire
 Purée de fruit / crêpe	 Fruit / pain beurre	 Fruit / pain confiture	 Lait chocolaté / céréales	 Fruit / pain beurre

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 28 septembre au 2 octobre 2026

lundi 28

- Taboulé à l'orientale
- Poisson meunière sauce tartare
- Petits pois à la française
- Galette de pois chiches
- Fromage blanc à la confiture



Fruit / pain fromage

mardi 29

- Wraps aux carottes
- Clafoutis de potimarron à la mozzarella
- Salade verte
- Fruit de saison



Purée de fruit / pain confiture

mercredi 30

- Salade concombre radis dés fromage
- Émincé de dinde sauce blanche aux épices kebab
- Potatoes
- Omelette
- Yaourt à la vanille



Fruit / pain chocolat

jeudi 1

- Salade de tomates aux dés de fêta
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Lentilles sauce rougail
- Fruit de saison



Purée de fruits / pain beurre

Armonys RESTAURATION

CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES FONT UN TOUR DE FRANCE !
DÉCOUVRE LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS !

- Mousse de betteraves au fromage frais
- Hochepot (bœuf braisé)
- Aux légumes d'automne et orge perlé
- Haricots rouges
- Tarte tatin à la cassonade

LE NORD!



Banane / yaourt

Menus du 5 au 9 octobre 2026

lundi 5

- Carottes râpées vinaigrette au miel
- Farfalles
- Sauce tomate à l'orientale
- Yaourt fermier sucré



Fruit / pain confiture

mardi 6

- Boulgour à la provençale
- Jambon grillé sauce forestière
- Chou fleur rôti au cumin
- Pois cassés cuisinés
- Crème dessert au chocolat



Fruit / pain beurre

mercredi 7

- Hachis parmentier de bœuf
- Duo de purées (carottes, pdt)
- Fromage
- Hachis Parmentier végétarien
- Fruit de saison



Purée de fruits / riz au lait

jeudi 8

- Concombres alpins (fromage blc, moutarde, jus de citron)
- Émincé de volaille
- Coquillettes aux petits légumes
- Lentilles verts cuisinées
- Compote de pommes



Banane / yaourt

vendredi 9

- Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne
- Potatoes
- Fromage
- Falafels
- Fruit de saison



Purée de fruits / pain confiture

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.



RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Montgermont

Un jour, une recette!

Nos menus intègrent en rythme annuel
80% de produits de qualité supérieure (Bio,
AOC, AOP, Haute Valeur
Environnementale, etc...) dont 70% de bio minimum.



Menus du 12 au 16 octobre 2026

lundi 12

- Chou chinois au maïs
- Accras de poisson
au ketchup des îles
- Carottes
glacées
- Galette de haricots rouges
- Crème de semoule
au lait



Fruit / pain fromage

mardi 13

- Taboulé de chou fleur,
pesto rouge tournesol**
- Curry de lentilles
au lait de coco
- Riz
- Yaourt fermier
sucré



Fruit / pain confiture

mercredi 14

- Assiette de crudités
- Filet de poisson au court
bouillon
- Gratin de butternut et
châtaignes au fromage
- Gratin butternut quinoa
châtaignes
- Fruit de
saison



Crème de fruits / pain chocolat

jeudi 15

- Joles de porc aux carottes
- Coquillettes
d'octobre rose**
- Cantal
- Galette de pois chiches
- Fruit de saison



Crème de fruits / pain confiture

vendredi 16

- Sauté de dinde à l'estragon
- Haricots verts persillés
- Edam
- Omelette
- Gâteau mystère
du chef**



Fruit / pain beurre

Toute l'équipe d'Armonys Restauration vous souhaite de bonnes
vacances!



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.