

Menus du 22 au 26 décembre 2025

lundi 22

- Feuilleté au fromage
ou
- Salade multicolore°
- Boulettes de bœuf sauce ketchup
- Frites
- Clémentine

mardi 23

- Soupe de tomates au vermicelle
ou
- Carottes râpées, vinaigrette balsamique
- Sauté de porc à l'Agenaise
- Petits pois aux oignons
- Yaourt à la vanille

mercredi 24

- Taboulé à la menthe et fruits secs
ou
- Tarte aux poireaux et emmental
- Salade verte
- Glace à la vanille
ou
- Glace à la fraise

jeudi 25



vendredi 26

* Pâtes aux légumes, maïs, échalote, ciboulette, vinaigrette.

* Pâtes aux légumes, maïs, échalote, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 29 décembre au 2 janvier 2026

lundi 29

mardi 30

mercredi 31

jeudi 1



vendredi 2

- Céleri sauce rémoulade
ou
- Saucisson à l'ail, cornichon
- Paupiette de veau sauce charcutière
- Carottes Vichy
- Liégeois chocolat

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.