



Menus du 6 au 10 mai 2024

lundi 6

- Salade de betteraves aux dés d'emmental et noix
- Riz pilaf
- Lentilles corail à la provençale
- Glace



mardi 7

- Feuilleté au fromage
- Jambon braisé
- Petits pois aux oignons
- Fruit de saison

mercredi 8

jeudi 9

vendredi 10



Menus du 13 au 17 mai 2024

lundi 13

- Salade mexicaine*
- Paupiette de veau à la diable
- Haricots beurre à l'ail
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

*Riz, haricots rouges, cheddar, poivrons, échalote, vinaigrette au ketchup.

mardi 14

- Quiche au fromage frais*
- Salade verte
- Yaourt fermier aromatisé
- Fruit de saison

* Fromage frais, oignons confit, moutarde, fines herbes.

mercredi 15

- Salade du chef
- Sauté de dinde sauce suprême
- Haricots verts
- Crème pâtissière aux fraises

jeudi 16

- Concombres, vinaigrette balsamique
- Bœuf à la provençale
- Gratin de pommes de terre aux blettes
- Liégeois au chocolat

vendredi 17

- Poisson du jour sauce crème ciboulette au citron
- Torsades
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

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



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'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.



Menus du 20 au 24 mai 2024

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à la menthe ● Boulettes d'agneau sauce massalé ● Poêlée de carottes ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade d'agrumes ● Paëlla ● De fruits de mer ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade chinoise* ● Blésotto crémeux ● de volaille à l'estragon ● Compote pomme banane 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pizza aux 3 fromages* ● Salade verte ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison

*Chou chinois, épaule, dés de fromage, vinaigrette au Xéres.

*Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

Menus du 27 au 31 mai 2024

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Macaronis ● Carbonnara de poireaux ● Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux croûtons, mimolette et noix ● Rougail saucisse ● Riz créole ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tortillas de patatas au chorizo ● Salade verte ● Fromage ● Ananas frais au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre* ● Bœuf aux olives ● Poêlée de courgettes aux herbes de provence ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Retour de pêche sauce ratatouille ● Semoule ● Cantal ● Gâteau du mois

*Pommes de terre, gouda, échalote, ciboulette, vinaigrette.

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



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'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.



Menus du 3 au 7 juin 2024

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates mozzarella au basilic Poisson meunière sauce tartare Potatoes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Ty Pavégéal estival* Salade, vinaigrette balsamique Saint Paulin Gâteau au chocolat et courgettes 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate mais Émincé de dinde aux champignons Farfalles Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de mâche Hachis parmentier De bœuf Smoothie aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc, jus au thym Haricots blancs sauce tomate Tomme blanche Fruit de saison

*Servi avec un coulis de tomate.

Menus du 10 au 14 juin 2024

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé fraîcheur Sauté de porc sauce charcutière Poêlée de haricots verts aux champignons Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Poulet rôti Fondue d'aubergines et bolognais Crème dessert 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre aux œufs Flammekueche gratinée Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Penne Rigate Bolognaise de Kasha aux courgettes Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> Moules marinières Frites Emmental Glace

* Riz, dés de carottes, fenouil, oignons, ail.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes Céréales, légumes secs Produit sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Viande, poisson, oeuf Produit laitier Matière grasse cachée 	<p><input checked="" type="checkbox"/> Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 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.</p>
--	---	--



Menus du 17 au 21 juin 2024

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> Tomates féta, vinaigrette à l'échalote Cari de courgettes aux 2 lentilles Risettis Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Croque cake* Salade verte Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Tartine au fromage de chèvre et origan Blanquette de veau aux champignons Carottes vichy Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pasteques Filet de dinde sauce colombo Duo de haricots Gâteau du mois 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Gratin de pommes de terre sauce moutarde Au poisson frais Yaourt fermier aux fruits

*Croque monsieur revisité

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> Melon Thon à la catalane* Riz camarguais aux pois gourmands Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Cake au camembert Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes Farfalles Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiment de crudités Haut de cuisse de poulet basquaise Semoule Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Blé à la provençale* Galette saucisse Salade, vinaigrette au Xéres Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Œufs à la florentine Frites Fromage blanc à la confiture de fraise

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

* Blé, dés de tomates, edam, poivrons ciselés, vinaigrette.

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



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'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.



Menus du 1 au 5 juillet 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> Poisson pané Courgettes au coulis de tomates et boulgour Tome noire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fajitas de bœuf Salade verte Emmental Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de radis roses Tomate farçie revisitée Riz pilaf Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres au fromage blanc Semoule aux pois chiches Légumes d'été bouillon au Ras el-hanout Gâteau du mois 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon blanc Pomme rotie au four Mimolette Duo de pastèque et melon

Menus du 8 au 12 juillet 2024

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



Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'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.