

Menus du 25 au 29 avril 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ● Escalope de volaille pané ● Blé doré ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre vinaigrette ● Pizza aux fromages ● Salade verte ● Fromage ● Yaourt fermier aromatisé 		<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à la menthe ● Bœuf aux olives ● Carottes vichy ● Fromage ● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois au maïs ● Thon à la catalane* ● Torsades ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison

Menus du 2 au 6 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Haut de cuisse de poulet tandoori ● Riz doré ● Fromage ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade papillon* ● Filet de poisson frais ● Courgettes sautées ● Fromage ● Compote pommes bananes 		<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates vinaigrette balsamique ● Pâtes carbonara ● Salade verte ● Fromage ● Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Omelette sauce tomate ● Pommes rissolées ● Fromage ● Fruit de saison

*Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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 9 au 13 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux croûtons et noix ● Penne rigate ● Sauce bolognaise ● Emmental râpé ● Fromage blanc au spéculos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de riz au thon* ● Palette de porc rôtie jus au thym ● Petits pois cuisinés ● Fromage ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème à l'aneth ● Quiche à la vache qui rit et moutarde à l'ancienne ● Salade verte ● Petit suisse ● Cocktail de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rillettes, cornichon ● Filet de poisson frais sauce ratatouille ● Boulgour ● Fromage ● Crêpe sucrée

* Riz, tomate, thon, échalote, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 16 au 20 mai 2022

lundi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Bœuf mironton ● Semoule ● Fromage ● Fruit de saison 	<p>VIVA ITALIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates mozzarella au basilic ● Piccata d'émincé de dinde au citron ● Gnocchis ● Panna cotta ● Aux fraises <p>Voyage Autour du monde</p>		<ul style="list-style-type: none"> ● Macédoine de légumes ● Parmentier de lentilles vertes ● Salade ● Fromage ● Yaourt fermier aromatisé

* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, 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** : les viandes entières de **porc**, de **bœuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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 23 au 27 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Pizza aux 3 fromages* Salade verte Petit suisse aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux pommes Chipolatas Ratatouille Fromage Semoule au lait à la vanille 		Pont de l'ascension	Pont de l'ascension

*Mozzarella, Cantal, Emmental.

*Mozzarella, Cantal, Emmental.

Menus du 30 mai au 3 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates au maïs Riz pilaf Lentilles corail à la provençale Fromage Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre au fromage blanc Steak haché Potatoes Fromage Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Taboulé fraîcheur Poulet rôti Poêlée forestière* Fromage Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Filet de poisson frais crème ciboulette Potatoes Fromage Fruit de saison

* Haricots verts, champignons, oignons, ail, herbes de provence.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **v**andues entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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 6 au 10 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Lundi de Pentecôte	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Sauté de porc à la dijonnaise ● Coquillettes ● Fromage ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'huile d'olives et au basilic ● Gratin de pommes de terre saumon aneth ● Salade verte ● Fromage ● Gâteau haricolas 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Semoule ● Légumes d'été au bouillon d'épices douces ● Fromage ● Glace

Menus du 13 au 17 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Paupiette de veau sauce charcutière ● Haricots verts persillés et pommes vapeur ● Fromage ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème ciboulette ● Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic ● Salade verte ● Petit suisse ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois (chou chinois, épaule, vinaigrette) ● Filet de dinde rôti au miel ● Caviar d'aubergine et blé tendre ● Fromage ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Paëlla ● De fruits de mer ● Fromage ● 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** : les viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ● Œufs brouillés ● Pommes de terre sautées ● Fromage ● Fromage blanc à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'échalote ● Colombo de porc ● Julienne de légumes* ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Cake au fromage ● Poisson meunière au citron ● Épinards béchamel ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Emince de volaille tandoori ● Salade verte ● Fromage ● Glace

* Carottes oranges, carottes jaunes, courgettes, ail, huile d'olive.

Menus du 27 juin au 1 juillet 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé de blé à la provençale* ● Jambon grillé sauce barbecue ● Petits pois carottes ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Sauté de bœuf à la provençale ● Haricots beurre ● Fromage ● Île flottante aux amandes grillées 		<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de lentilles* ● Macaronis gratinés à la mozzarella ● et dés d'aubergines ● Fromage ● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Curry de poisson frais au lait de coco ● Riz créole ● Fromage ● Fruit de saison

* Blé, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

* Lentilles, tomates, échalotes, 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 : les **viandes** entières de **porc**, de **bœuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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 4 au 8 juillet 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi
<ul style="list-style-type: none"> ● ●● MENU EN ● ATTENTE ● ● 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Toast de rillettes de sardines ●● Salade de pommes de terre (Pdt, tomate, œuf, cornichon, échalote, ciboulette, mayonnaise, crème) ● Fromage ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Viandes froides ● Chips ● Fromage ● Glace



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



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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.