



Menus du 25 au 29 avril 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de betteraves, edam et échalote</li> <li>Boulettes d'agneau sauce massalé</li> <li>Blé doré</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre vinaigrette</li> <li>Coquille</li> <li>Aux fromages</li> <li>Crème à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade du chef aux dés de fromage</li> <li>Rougail saucisse</li> <li>Lentilles</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bœuf aux olives</li> <li>Carottes vichy et semoule</li> <li>Vache picon</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chou chinois au maïs et mimolette</li> <li>Filet de poisson frais sauce moutarde</li> <li>Torsades</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

Menus du 2 au 6 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis beurre</li> <li>Thon à la catalane*</li> <li>Riz doré</li> <li>Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade papillon*</li> <li>Haut de cuisse de poulet tandoori</li> <li>Courgettes sautées</li> <li>Compote pommes bananes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre aux œufs</li> <li>Marengo de veau</li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates vinaigrette balsamique</li> <li>Galette saucisse</li> <li>Salade verte</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Omelette au fromage sauce tomate</li> <li>Frites fraîches</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\*Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

\* Farfalles, tomates, tome noire, poivrons, 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 9 au 13 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade à l'emmental, croûtons et noix</li> <li>Penne rigate</li> <li>Sauce bolognaise</li> <li>Fromage blanc fermier au spéculos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz au thon*</li> <li>Longe de porc rôtie, jus au thym</li> <li>Petits pois cuisinés</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de dinde à l'estragon</li> <li>Purée crécy</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres, crème à l'aneth</li> <li>Quiche à la vache qui rit et moutarde à l'ancienne</li> <li>Salade verte</li> <li>Crêpe sucrée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de poisson frais sauce ratatouille</li> <li>Boulogne</li> <li>Gouda</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

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

Menus du 16 au 20 mai 2022

lundi	VIVA ITALIA	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Strasbourgeoise*</li> <li>Poisson pané</li> <li>Haricots beurre sauce tomate persillée</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates mozzarella au basilic</li> <li>Piccata d'émincé de dinde au citron</li> <li>Gnocchis</li> <li>Panna cotta aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade mexicaine*</li> <li>Curry de porc</li> <li>Julienne de légumes</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bœuf mironton</li> <li>Semoule</li> <li>Montboissier</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parmentier de lentilles vertes</li> <li>Salade</li> <li>Carré président</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, vinaigrette.

\*Haricots rouges, maïs, poivrons, 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"> <li>● Betteraves aux pommes</li> <li>●● Chipolatas</li> <li>● Ratatouille</li> <li>●● Semoule au lait à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Cœuf dur mayonnaise</li> <li>●● Pizza aux 3 fromages*</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées, vinaigrette</li> <li>● Filet de poisson sauce crustacés</li> <li>● Pommes de terre persillées</li> <li>● Yaourt à la pulpe de fruits</li> </ul>	Pont de	Pont de

\*Mozzarella, Cantal, Emmental.

Menus du 30 mai au 3 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riz pilaf</li> <li>●● Lentilles corail à la provençale</li> <li>● Tome grise</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Concombre au fromage blanc</li> <li>● Steak haché</li> <li>● Petits pois carottes</li> <li>●● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Assortiment de crudités aux dés de fromage</li> <li>● Torsades</li> <li>● Sauce carbonara</li> <li>● Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Poulet rôti</li> <li>●● Poêlée forestière* et semoule</li> <li>● Vache qui rit</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon</li> <li>● Filet de poisson frais crème ciboulette</li> <li>●● Potatoes</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> </ul>

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

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 6 au 10 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Lundi de Pentecôte	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Sauté de porc à la dijonnaise</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Coquillettes</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Tome Catalane</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Langue de bœuf sauce champignons</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Boulgour</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: green;">●</span> Soupe de melon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Tomates à l'huile d'olives et au basilic</li> <li><span style="color: red;">●●</span> Gratin de pommes de terre saumon aneth</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: green;">●</span> Carottes râpées et mimolette</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Semoule</li> <li><span style="color: green;">●</span> Légumes d'été au bouillon d'épices douces</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Gâteau haricolas</li> </ul>

Menus du 13 au 17 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Melon</li> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: yellow;">●</span> Paupiette de veau sauce charcutière</li> <li><span style="color: green;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> Haricots verts persillés et pommes vapeur</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Concombres, crème ciboulette</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: blue;">●</span> Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: blue;">●</span> Tortis multicolores aux dés de fromages</li> <li><span style="color: red;">●</span> Blanquette de poisson</li> <li><span style="color: green;">●</span> Carottes glacées au cumin</li> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: green;">●</span> Fromage blanc aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: green;">●</span> Salade de chou chinois (chou chinois, épaule, vinaigrette)</li> <li><span style="color: red;">●</span> Filet de dinde rôti au miel</li> <li><span style="color: green;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> Caviar d'aubergine et blé tendre</li> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> Paëlla</li> <li><span style="color: red;">●</span> De fruits de mer</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Cantal</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>

*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 20 au 24 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux noix</li> <li>● Œufs brouillés</li> <li>● Pommes de terre sautées</li> <li>● Fromage blanc fermier à la confiture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cake au fromage</li> <li>● Colombo de porc</li> <li>● Julienne de légumes*</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de haricots*</li> <li>● Chili con carne</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Entremets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tomates et tome noire à l'échalote</li> <li>● Poisson meunière au citron</li> <li>● Épinards béchamel et boulgour</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>● Fajitas à la volaille</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Glace</li> </ul>

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

\* Haricots verts, tomates, échalote, vinaigrette.

Menus du 27 juin au 1 juillet 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Jambon grillé sauce barbecue</li> <li>● Petits pois et blé tendre</li> <li>● Chanteneige fouettée</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon</li> <li>● Sauté de bœuf à la provençale</li> <li>● Haricots blancs</li> <li>● Île flottante aux amandes grillées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade aux dés de fromages et croûtons</li> <li>● Couscous du chef (boulettes d'agneau et merguez)</li> <li>● Légumes couscous</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de lentilles*</li> <li>● Macaronis gratinés à la mozzarella</li> <li>● et dés d'aubergines</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Curry de poisson frais au lait de coco</li> <li>● Riz créole et carottes persillées</li> <li>● Saint Nectaire</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

\* 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 **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 4 au 8 juillet 2022

**lundi**

- Raviolis gratinés
- Salade verte
- Cantadou ail et fines herbes
- Compote de pommes

**mardi**

- Toast de rillettes de sardines
- Salade de pommes de terre
- (Pdt, tomate, œuf, emmental, cornichon, échalote, ciboulette, mayonnaise, crème)
- Fruit de saison

**mercredi**

- Concombres à la crème
- Tomate fraîche farçie
- Boulgour
- Crème dessert au chocolat

**jeudi**

- Jambon blanc
- Frites
- Mimolette
- Pastèque



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** : 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.