



Menus du 4 au 8 septembre 2023

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Boulettes d'agneau, sauce au thym</li> <li>Poêlée de haricots à la forestière</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Émincé de dinde sauce suprême</li> <li>Carottes au cumin</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres, crème ciboulette</li> <li>Rôti de veau</li> <li>Gratin de pâtes à la purée d'aubergines</li> <li>Fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves aux pommes</li> <li>Courgettes et tomates rôties*</li> <li>Semoule aux pois chiches</li> <li>Yaourt fermier aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates mozzarella, huile d'olives au basilic</li> <li>Poisson du jour sauce chorizo</li> <li>Potatoes</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Courgettes, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques.

Menus du 11 au 15 septembre 2023

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Rougail saucisse</li> <li>Riz créole</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade au xérès</li> <li>Pâtes</li> <li>Sauce bolognaise aux lentilles</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tortillas de patatas</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<p><i>Du sarrasin à la ruche!</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé au kasha</li> <li>Filet de poisson meunière au citron frais</li> <li>Julienne de légumes*</li> <li>Cake au miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colombo de porc</li> <li>Blé pilaf</li> <li>Emmental</li> <li>Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>

\* Haricots rouges, maïs, dés de fromage, poivrons, échalotes, vinaigrette.

\* Carottes, courgettes, céleri rave, oignon, crème, ail.

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 18 au 22 septembre 2023

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ty Pavé végétal estival</li> <li>Salade, vinaigrette balsamique</li> <li>Chanteneige</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne</li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Cantal</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves aux dés de mimolette</li> <li>Tomate farcie revisitée</li> <li>Riz à la tomate</li> <li>Salade de fruits frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade papillon*</li> <li>Paupiette de veau</li> <li>Carottes à la crème d'ail</li> <li>Fromage blanc aux éclats de spéculoos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Petits pois au bouillon</li> <li>Crème dessert au chocolat</li> </ul>

\* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

Menus du 25 au 29 septembre 2023

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Sauce thon</li> <li>Pâtes</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre*</li> <li>Sauté de bœuf à la provençale</li> <li>Chou fleur persillé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Fajitas à la volaille</li> <li>Salade verte</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre, crème à l'aneth</li> <li>Gratin de macaronis</li> <li>Sauce de légumes du soleil*</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates et tomate noire à l'échalote</li> <li>Rôti de porc, jus au romarin</li> <li>Flageolets cuisinés</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Pdt, emmental, tomate, cornichons, mayonnaise.

\* Tomates, courgettes, poivrons, oignon, ail.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- 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.



Menus du 2 au 6 octobre 2023

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Paëlla</li> <li>Au poulet</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Gratin dauphinois</li> <li>Au jambon</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade du chef</li> <li>Dos de colin sauce ratatouille</li> <li>Semoule couscous</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de lentilles*</li> <li>Pâtes aux 3 fromages gratiné</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Marco Polo*</li> <li>Bœuf bourguignon</li> <li>Carottes persillées</li> <li>Entremets à la vanille</li> </ul>

\* Lentilles vertes, dés de tomates, échalotes, basilic, vinaigrette au Xérès.

\* Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

Menus du 9 au 13 octobre 2023



Un jour, une recette!

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres crème ciboulette</li> <li>Poisson pané</li> <li>Torsades sauce au bleu d'Auvergne</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Galette saucisse</li> <li>Salade, vinaigrette balsamique</li> <li>Carré président</li> <li>Compote pommes chataignes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé à l'orientale</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Curry de choux de bruxelles</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou chinois en salade*</li> <li>Hachis parmentier</li> <li>de potimarron</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mijoté de haricots rouges au maïs</li> <li>Riz</li> <li>Saint Paulin</li> <li>Gâteau au chocolat et courgettes</li> </ul>

\* Chou chinois, tomates, dés de fromage, 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 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.



Menus du 16 au 20 octobre 2023

**lundi 16**

- Blé à la provençale\*
- Sauté de dinde à l'estragon
- Petits pois aux oignons
- Liégeois au chocolat

**mardi 17**

- Salade aux dés d'emmental et croûtons
- Omelette au coulis de tomate
- Frites
- Yaourt fermier sucré

**mercredi 18**

- Salade multicolore\*
- Cake au jambon
- Salade, vinaigrette au Xérès
- Compote de fruits

**jeudi 19**

- Bœuf massalé
- Boulgour et brocolis
- Vache picon
- Fruit de saison

**vendredi 20**

- Salade de tomates aux dés de féta
- Penne rigate semi complètes
- Carbonara de poisson frais
- Gâteau d'anniversaire

\* Blé, tomates, poivrons, olives émincées, vinaigrette.

\* Tortis multicolores, tomates, basilic, vinaigrette.

*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		<input checked="" type="checkbox"/> <b>Cuisine maison</b> : viandes entières de <b>porc</b> , de <b>boeuf</b> , de <b>veau</b> et de <b>volaille</b> : <b>origine France</b> , décret n°2022-65. Les repas sont préparés <b>maison</b> et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de <b>produits frais</b> . Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.
Céréales, légumes secs	Produit laitier		<input checked="" type="checkbox"/> <b>Allergies et intolérances</b> : 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.
Produit sucré	Matière grasse cachée		