

Menus du 1 au 5 septembre 2025

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> Farfalles Sauce tomate à l'orientale* Mimolette Roulé à la confiture de fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage émincé de dinde à l'estragon Haricots verts à la tomate Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre à l'échalote et ciboulette Omelette paysanne* Salade verte Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes rapées échine de porc rôtie, sauce brune Petits pois aux oignons Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne Frites Emmental Fruit de saison

* Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, épices douces.

* Lardons et oignons

* Riz, tomates, maïs, échalotes, ciboulette, vinaigrette au X res.

Menus du 8 au 12 septembre 2025

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> Rougail saucisse Riz créole Tome Montcadi Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates, huile d'olives au balsamique et basilic Quiche cheddar & courgettes Salade verte Compote pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> Fajitas de volaille Poêlée de haricots rouges à la mexicaine Fromage Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la menthe Poisson meunière au citron frais Ratatouille niçoise Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Melon B�euf massal� Carottes et blé tendre Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

- 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 b euf, 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.



Menus du 15 au 19 septembre 2025

lundi 15

- Salade de risetti marines
- Sauté de porc sauce coco gingembre
- Haricots beurre
- Glace

mardi 16

- Salade aux d s d'emmental et croûtons
- Parmentier de
- lentilles et tomates
- Fruit de saison

mercredi 17

- Melon
- Moussaka
- au bœuf
- Cookie aux pépites de chocolat

jeudi 18

- Blé à la provençale*
- Poulet rôti
- Carottes à la crème d'ail
- Liégeois au chocolat

vendredi 19

- Filet de poisson frais sauce poivron chorizo
- Tortis
- Cantal
- Fruit de saison

*Risetti, surimi, poivron rouge, sauce yaourt citronnée ciboulette.

*Blé, tomates, olives  minc es, vinaigrette.

Menus du 22 au 26 septembre 2025

lundi 22

- Pastèque
- Semoule aux pois chiches
- Aubergines et tomates rôties*
- Yaourt fermier sucré

mardi 23

- Filet de dinde mariné façon Tandoori
- Riz pilaf aux d s de courgettes
- Tomme des Pyrénées
- Fruit de saison

mercredi 24

- Concombres, crème à l'aneth
- Gratin Dauphinois
- Au jambon
- Compote de fruits

Frontières gourmandes, passeport pour les papilles!

ITALIE

- Tomates mozzarella
- Lasagnes à la bolognaise
- Salade, vinaigrette balsamique
- Panna cotta au coulis de fruits rouges

vendredi 26

- Dos de colin sauce piperade
- Boulgour
- Fromage
- Fruit de saison

*Aubergines, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques, servi avec un coulis de tomates.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

- 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.

Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025

lundi 29

-  Salade piémontaise au cervelas*
-  Blanquette de dinde sauce normande
-  Carottes et butternut rôtis aux herbes de provence
-  Yaourt fermier sucré

mardi 30

-  Chou chinois aux dés de mimolette
-  Colombo de courgettes aux lentilles corail
-  Purée de patates douces
-  Gâteau d'anniversaire 

mercredi 1

-  Tomate farçie
-  Blé tendre au bouillon de tomate
-  Fromage
-  Glace

jeudi 2

-  Chili con carne
-  Riz
-  Tomme grise
-  Salade de pommes et bananes au sirop

vendredi 3

-  Duo pastèque
-  Pizza méditerranéenne*
-  Salade verte
-  Fruit de saison

* Pommes de terre, cervelas, tomates, cornichons, mayonnaise.

* Sauce tomate, thon, tomates fraîches, oignons, ail, olives noires, origan.

Menus du 6 au 10 octobre 2025

lundi 6

-  Salade mexicaine*
-  Sauté de boeuf à la provençale
-  Haricots vert persillés
-  Flan nappé au caramel

mardi 7

-  Tomates à l'échalote
-  Gratin de pommes de terre sauce fromagère
-  Salade verte
-  Fruit de saison

mercredi 8

-  Émincé de volaille sauce blanche façon kebab
-  Pommes rissolées
-  Fromage
-  Fruit de saison

jeudi 9

-  Concombres alpins*
-  Galette saucisse
-  Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre
-  Yaourt fermier aux fruits

vendredi 10

-  Penne rigate
-  Sauce carbonara de poisson frais
-  Edam
-  Fruit de saison

* Riz, haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette.

* Concombres, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus


 * Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeuf
-  Céréales, légumes secs
-  Produit laitier
-  Produit sucré
-  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 boeuf, 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.

Menus du 13 au 17 octobre 2025

Un jour, une recette!

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Mac and cheese revisité au potimarron et épices douces Tomme blanche Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> C�leri rap� au cumin Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Potatoes au paprika Fromage blanc à la cassonade 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates aux d�s de fromage Boulettes de bœuf sauce tajine Brunoise de légumes d'automne* et riz Compote de pommes au miel 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson pané sauce tartare Riz au curry sommit� de choux fleurs Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon grillé Petits pois carottes, crème dijonnaise Gouda Moelleux chocolat courgette 

LA SEMAINE DU GOÛT

* Carottes, courgettes, butternut.

Toute l'équipe d'Armonys Restauration vous souhaite de

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

 * Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

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