

Menus du 25 au 29 avril 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ●● Boulettes d'agneau sauce massalé ● Blé doré ● Edam ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre vinaigrette ●● Croque Sicilien* ● Salade verte ● Camembert ●● Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade du chef ●● Rougail saucisse ● Lentilles ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à la menthe ● Bœuf aux olives ● Carottes vichy ● Vache picon ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois au maïs ● Filet de poisson sauce moutarde ● Torsades ● Petit suisse aromatisé ●● Gâteau d'anniversaire 

* Pain de mie, sauce béchamel, tomate fraîche, mozzarella, parmesan, huile d'olives, basilic.

Menus du 2 au 6 mai 2022

Menus Bio

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Thon à la catalane* ● Riz doré ● Coulommiers ●● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade papillon* ● Haut de cuisse de poulet tandoori ● Courgettes sautées ● Chanteneige fouettée ● Compote pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de pommes de terre aux œufs ● Marengo de veau ● Haricots verts persillés ● Fromage blanc ●● Cookies 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates vinaigrette balsamique ●● Galette saucisse  ● Salade verte ● Tome noire ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Omelette sauce tomate ●● Frites fraîches ● Brie ● 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
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **vian**des 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 fermier au spéculos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de riz au thon* ● Longe de porc rôtie, jus au thym ● Petits pois cuisinés ● Cantadou ail et fines herbes ● Poire au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ● Sauté de dinde à l'estragon ● Purée crécy ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres à la crème ● Quiche à la vache qui rit et moutarde à l'ancienne ● Salade verte ● Petit suisse ● Crêpe sucrée 	<ul style="list-style-type: none"> ● Paté de foie ● Filet de poisson frais sauce ratatouille ● Boulgour ● Gouda ● Fruit de saison

* 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"> ● Salade Strasbourgeoise* ● Poisson pané ● Haricots beurre sauce tomate persillée ● Fromage de chèvre ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates mozzarella au basilic ● Piccata d'émincé de dinde au citron ● Gnocchis ● Panna cotta ● Aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de lentilles* ● Curry de porc ● Julienne de légumes ● Fromage ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Bœuf mironton ● Semoule ● Montboissier ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Parmentier de lentilles vertes ● Salade ● Carré président ● Yaourt fermier aromatisé

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

Lentilles, 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 **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 23 au 27 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ● ● Chipolatas ● Ratatouille ● Tome blanche ● ● Flan caramel 	<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"> ● Carottes râpées, vinaigrette ● Filet de poisson sauce crustacés ● Pommes de terre persillées ● Fromage ● Yaourt à la pulpe de fruits 	<h3>Pont de l'ascension</h3>	<h3>Pont de l'ascension</h3>

*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 ● Saint Nectaire ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre au fromage blanc ● Boulette de bœuf sauce tomate ● Petits pois carottes ● Coulommiers ● ● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Assortiment de crudités ● Torsades ● Sauce carbonara ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé fraîcheur ● Poulet rôti ● Poêlée forestière* ● Vache qui rit ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Filet de poisson frais crème ciboulette ● ● Potatoes ● Gouda ● Yaourt fermier sucré

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

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 6 au 10 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p>Lundi de Pentecôte</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Sauté de porc à la dijonnaise ● Coquillettes ● Tome Catalane ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne ● Langue de bœuf sauce champignons ● Boulgour ● Fromage ● Soupe de melon 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'huile d'olives ● Gratin de pommes de terre saumon aneth ● Salade verte ● Camembert ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Semoule ● Légumes d'été au bouillon d'épices douces ● Saint Môret ● Gâteau haricolas

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 ● Cantal ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres à la crème ● Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic ● Salade verte ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tortis multicolores aux dés de fromages ● Blanquette de poisson ● Carottes glacées au cumin ● Fromage blanc ● aux fraises 	<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 ● Fraidou ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Paëlla ● De fruits de mer ● Coulommiers ● Fruit de saison

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 20 au 24 juin 2022

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

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

* 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, oeu
- 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

- Betteraves vinaigrette
- Raviolis gratinés
- Salade verte
- Carré président
- Compote de pommes

mardi

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

mercredi

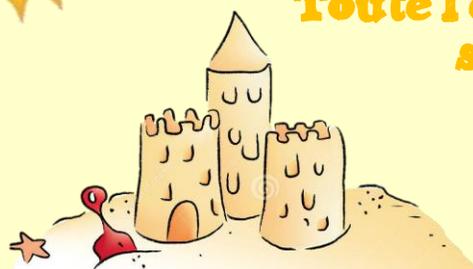
- Concombres à la crème
- Tomate fraîche farcie
- Boulgour
- Fromage
- Crème dessert au chocolat

jeudi

- Pastèque
- Jambon blanc
- Chips
- Emmental
- Madeleine



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.