

Menus du 2 au 6 septembre 2024

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> Melon Chili con carne Riz camarguais Emmental Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de mimolette et croûtons Colombo de courgettes aux lentilles Blé pilaf Petit suisse sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Tortillas de patatas Salade verte Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Libannais* Filet de dinde rôti mariné miel et moutarde Petits pois au bouillon Saint Nectaire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote Torsades Carbonara au poisson frais Bûche laitière Crème dessert au chocolat

*Boullgour, tomate, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olive.

Menus du 9 au 13 septembre 2024

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Pizza au thon, tomates, poivrons et origan Salade verte Cantal Yaourt fermier aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Gratin Dauphinois Au jambon Tome blanche Fruit de saison 	<p>PIQUE-NIQUE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Sauté de bœuf à la provençale Fondue de chou blanc au curcuma Fromage blanc Roulé à la confiture de fraise 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Ty Pavégétal estival* Salade, vinaigrette au Xérès Brie Fruit de saison

*Légumineuses, céréales et légumes d'été.

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 septembre 2024

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade composée* ●● Rougail saucisse ● Riz créole ● Munster ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Céleri rémoulade ● Lasagnes aux tomates et lentilles vertes ● Salade vinaigrette balsamique ● Tome noire ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Steak haché ●● Purée de pommes de terre aux courgettes ● Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Émincé de dinde sauce normande ● Poêlée de haricots verts aux herbes ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade croquante* ● Retour de pêche sauce chorizo et poivron rouge ●● Potatoes ● Bleuet des prairies ●● Glace

*Feuille de chêne rouge, dés de tomates, maïs, échalote, vinaigrette Xéres.

* Concombre, radis, fromage frais, jus de citron.

Menus du 23 au 27 septembre 2024

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade papillon* ● Poisson pané au citron frais ● Julienne de légumes à la crème** ● Mimosette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ● Rôti de porc, jus au romarin ● Haricots blancs à la tomate ● Saint Paulin ●● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Saucisson à l'ail, cornichon ● Paupiette de veau sauce forestière ● Petits pois aux oignons ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Courgettes et tomates rôties* ● Semoule aux pois chiches ● Yaourt fermier aux fruits ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de riz* ● Poulet rôti ● Haricots beurre ● Camembert ●● Gâteau d'anniversaire 

* Farfalles, tomates, poivrons verts, vinaigrette

** Carottes, courgettes, fenouil, crème, ail.

* Courgettes, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques. Servi avec un coulis de tomates.

* Riz, tomates, maïs, échalotes, ciboulette, 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 **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 30 septembre au 4 octobre 2024

lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Sauté de dinde à l'estragon Carottes au cumin Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates, huile d'olives au balsamique et basilic Quiche au cheddar Salade verte, vinaigrette à l'échalote Petit suisse sucré Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate farcie revisitée Riz à la tomate Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres alpins* Bœuf massalé Boulgour et brocolis Coulommiers Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Rillettes cornichon Gratin de pommes de terre et butternut sauce moutarde à l'ancienne au poisson du jour Cantal Fruit de saison

* Pdt, cervelas, tomates, cornichons, mayonnaise.

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

Menus du 7 au 11 octobre 2024

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves ciboulette Frittata aux poivrons et oignons Frites Tome Catalane Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Blé à la provençale* Boulettes d'agneau, sauce tomate aux épices douces Courgettes persillés Gouda Salade de pommes et bananes au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri râpé sauce moutarde Dos de colin sauce ratatouille Semoule couscous Glace 	<p>A la découverte des capitales!</p> <p>ATHENS</p> <ul style="list-style-type: none"> TZATZIKI PASTICCIO GRATIN DE PÂTES AU BŒUF SAUCE BÉCHAMEL FROMAGE DE CHÈVRE PORTOKALOPITA (GÂTEAU À L'ORANGE) 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Galette saucisse Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre Brie Fromage blanc aux éclats de spéculoos

* Blé, tomates, olives émincées, 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 **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 14 au 18 octobre 2024

Un jour, une recette!

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, cornichon Jambalaya de dinde et chorizo Riz Edam Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Gaspacho tomate basilic Hachis parmentier au bœuf Salade verte Mimolette Liégeois au chocolat  	<ul style="list-style-type: none"> Râgout de porc à l'ananas Boulgour et aubergines rôties Tartine de chèvre chaud et miel Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade fraîcheur* Penne rigate semi-complètes Sauce pesto rouge aux pignons de pins Yaourt fermier sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois en salade* Filet de poisson meunière Carottes à la crème d'ail Emmental Fondant potimarron et pépites de chocolat 

* Courgettes râpées, huile d'olives au jus de citron et à l'ail, cboleutte.

* Chou chinois, tomates, dés de jambon, vinaigrette au Xéres.

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** : 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.