

Menus du 1 au 5 septembre 2025

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
- Pastèque - Farfalles - Sauce tomate à l'orientale* - Mimolette - Roulé à la confiture de fraises	- Feuilleté au fromage - Émincé de dinde à l'estragon - Haricots verts persillés - Petit suisse sucré - Fruit de saison	- Pommes de terre à l'échalote et ciboulette - Omelette paysanne - Salade verte - Yaourt à la vanille	- Salade de riz estivale* - Échine de porc rôtie, sauce brune - Petits pois aux oignons - Brie - Glace	- Chou chinois en salade* - Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne - Frites - Emmental - Fruit de saison

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

* Riz, tomates, maïs, échalotes, ciboulette, vinaigrette au Xéres.

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

Menus du 8 au 12 septembre 2025

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
- Melon - Rougail saucisse - Riz créole - Tome Montcadi - Fruit de saison	- Tomates, huile d'olives au balsamique et basilic - Quiche cheddar & courgettes - Salade verte - Edam - Compote pommes bananes	- Fajitas de volaille - Poêlée de haricots rouges à la mexicaine - Fromage - Fruit de saison	- Taboulé à la menthe - Poisson meunière au citron frais - Ratatouille niçoise - Yaourt fermier aux fruits - Fruit de saison	- Betteraves aux pommes - Bœuf massalé - Carottes et blé tendre - Bûche laitière - Crème à la vanille

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



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 15 au 19 septembre 2025

lundi 15

- Perles marines
- Sauté de porc sauce coco gingembre
- Haricots plats aux oignons
- Saint Paulin
- Glace

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

mardi 16

- Salade aux dés de mimolette et croûtons
- Parmentier de
- lentilles et tomates
- Petit suisse aux fruits
- Fruit de saison

mercredi 17

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

jeudi 18

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

vendredi 19

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

*Blé, tomates, olives émincées, vinaigrette.

Menus du 22 au 26 septembre 2025

lundi 22

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

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

mardi 23

- Concombres, crème à l'aneth
- Filet de dinde mariné façon Tandoori
- Riz pilaf aux dés de courgettes
- Tomme des Pyrénées
- Fruit de saison

mercredi 24

- Dos de colin sauce piperade
- Boulgour
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 25

- Salade composée*
- Gratin Dauphinois
- Au jambon
- Gouda
- Fruit de saison

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



- Tomates mozzarella
- Lasagnes à la bolognaise
- Salade, vinaigrette balsamique
- Panna cotta
- Aux fruits rouges

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



☑ **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

- Carottes râpées vinaigrette
- Pizza méditerranéenne*
- Salade verte
- Camembert
- Fruit de saison

mardi 30

- Chou chinois au maïs
- Colombo de courgettes aux lentilles corail
- Purée de patates douces
- Mimolette
- Gâteau d'anniversaire 

mercredi 1

- Radis beurre
- Tomate farcie
- Blé tendre au bouillon de tomate
- Glace

jeudi 2

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

vendredi 3

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

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

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

Menus du 6 au 10 octobre 2025

lundi 6

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

mardi 7

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

mercredi 8

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

jeudi 9

- Pâté de campagne, cornichon
- Penne rigate
- Sauce carbonara de poisson
- Coulommiers
- Fruit de saison

vendredi 10

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

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

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

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



✓ **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 13 au 17 octobre 2025

lundi 13

-  Betteraves à l'échalote
-  Mac and cheese revisité 
-  au potimarron et épices douces
-  Tomme blanche
-  Fruit de saison

mardi 14

-  Céleri rémoulade au curry 
-  Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
-  Potatoes au paprika
-  Cantal
-  Fromage blanc à la cassonade

LA SEMAINE DU GOÛT

mercredi 15

-  Boulettes de bœuf sauce tajine
-  Brunoise de légumes d'automne* et riz
-  Fromage
-  Compote de pommes au miel 

* Carottes, courgettes, butternut.

jeudi 16

-  Taboulé Libannais*
-  Poisson pané sauce tartare
-  Chou fleur rôti au cumin 
-  Emmental
-  Fruit de saison

* Boulgour, tomate, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olives.

vendredi 17

-  Salade croquante*
-  Jambon grillé
-  Petits pois carottes, crème dijonnaise
-  Brie
-  Moelleux chocolat courgette 

* Concombre, radis, fromage frais, vinaigre de cidre.

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



✓ 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.