

Menus du 4 au 8 septembre 2023

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

* 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"> ●● Salade mexicaine* ●● Boulettes d'agneau, sauce au thym ● Poêlée de haricots à la forestière ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade au xérès ● Lasagnes aux tomates et lentilles vertes ● Bleuets des prairies ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Tortillas de patatas ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 	<p><i>Du sarrasin à la ruche!</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ●● Taboulé au kasha ●● Filet de poisson meunière au citron frais ● Julienne de légumes* ●● Cake au miel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Colombo de porc ● Blé pilaf ● Emmental ● Melon

* 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"> Salade papillon* Paupiette de veau Carottes à la crème d'ail Fromage blanc aux éclats de spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Filet de dinde rôti au curcuma Petits pois au bouillon Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux dés de mimolette Tomate farcie revisitée Riz à la tomate Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> Ty Pavégétal estival Salade, vinaigrette balsamique Chanteneige Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne Pommes vapeur Cantal Fruit de saison

* 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"> Salade de tomates et tome noire à l'échalote Rôti de porc, jus au romarin Flageolets cuisinés Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Sauté de bœuf à la provençale Chou fleur persillé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Fajitas à la volaille Salade verte Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre, crème à l'aneth Gratin de macaronis Sauce de légumes du soleil* Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Melon Pizza au thon, tomates et mozzarella Salade verte Yaourt fermier sucré

* 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 **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 2 au 6 octobre 2023

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

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

* 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, oeu
- 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 16 au 20 octobre 2023

lundi 16

-  Blé à la provençale*
-  Sauté de dinde à l'estragon
-  Petits pois aux oignons
-  Yaourt fermier sucré

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

mardi 17





-  Salade aux dés d'emmental et croûtons
-  Omelette
-  Frites
-  Liégeois au chocolat

mercredi 18






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

* Tortis multicolores, tomates, basilic, vinaigrette.

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 

*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 **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.