

Menus du 6 au 10 mai 2024

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> ● Fish'n ● Chips* ● Coulommiers ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Feuilleté au fromage ● Jambon braisé ● Petits pois aux oignons ● Fruit de saison 			

Menus du 13 au 17 mai 2024

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> ● ● Salade de betteraves aux dés d'emmental et noix ● Paupiette de veau à la diable ● Haricots beurre à l'ail ● Fromage blanc aux éclats de spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Quiche au fromage frais* ● Salade verte ● Yaourt fermier aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade du chef ● Sauté de dinde sauce suprême ● Julienne de légumes ● ● Crème pâtissière aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, vinaigrette balsamique ● Bœuf à la provençale ● ● Gratin de pommes de terre aux blettes ● ● Crème chocolat chantilly 	<ul style="list-style-type: none"> ● Poisson du jour sauce crème ciboulette au citron ● Torsades ● Saint Nectaire ● Salade de fruits

* Fromage frais, oignons confit, moutarde, fines herbes.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

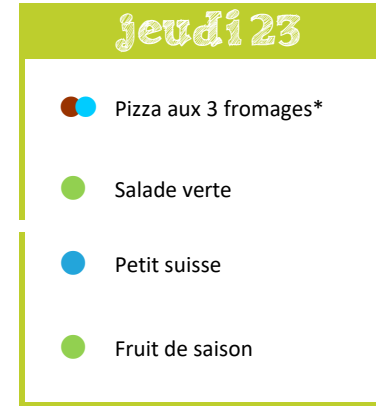
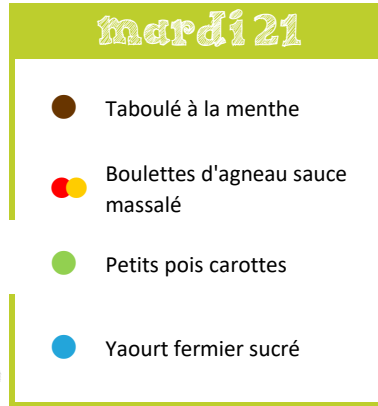
- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeu
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



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.

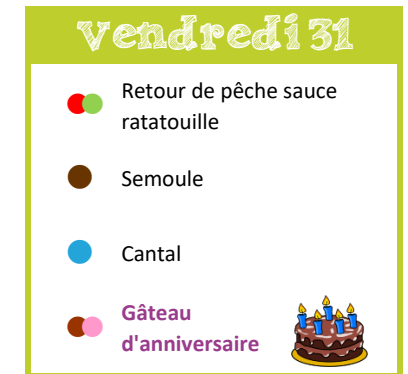
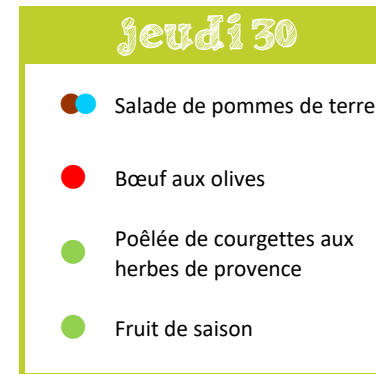
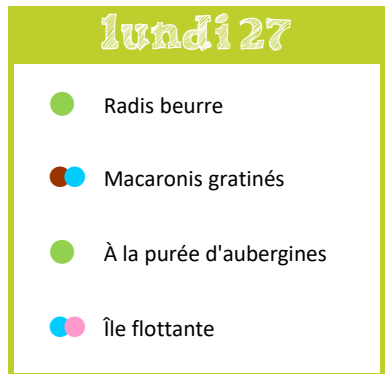
Menus du 20 au 24 mai 2024



* Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

* Chou chinois, épaule, dés de fromage, vinaigrette au Xéres.

Menus du 27 au 31 mai 2024



* Pommes de terre, gouda, échalote, ciboulette, 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 3 au 7 juin 2024

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc, jus au thym Haricots blancs sauce tomate Tomme blanche Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Lentilles corail à la provencale Riz Saint Paulin Gâteau au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Émincé de dinde aux champignons Petits pois cuisinés Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de mâche Hachis parmentier De bœuf Smoothie aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates mozzarella au basilic Poisson meunière sauce tartare Potatoes Fruit de saison

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

Menus du 10 au 14 juin 2024

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé fraîcheur Sauté de porc sauce charcutière Poêlée de haricots verts aux poivrons Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Poulet rôti Fondue d'aubergines et boulgour Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre aux œufs Flammekueche gratinée Salade verte Fruit de saison 	 <ul style="list-style-type: none"> Melon Penne Rigate Bolognaise de Kasha aux courgettes Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> Curry de poisson frais au lait de coco Riz créole aux petits légumes* Emmental Fruit de saison

* Riz, dés de carottes, fenouil, oignons, 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 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 17 au 21 juin 2024

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> Tomates féta, vinaigrette à l'échalote Cari de courgettes aux 2 lentilles Risettis Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Croque cake* Salade verte Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Tartine au fromage de chèvre et origan Blanquette de veau aux champignons Carottes vichy Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betterave Gratin de pommes de terre sauce moutarde Au poisson frais Yaourt fermier aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois au maïs et mimolette Filet de dinde sauce colombo Duo de haricots Gâteau d'anniversaire 

*Croque monsieur revisité

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> Melon Thon à la catalane* Riz camarguais aux pois gourmands Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Cake au camembert Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes Farfalles Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiment de crudités Haut de cuisse de poulet basquaise Semoule Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Blé à la provençale* Galette saucisse Salade, vinaigrette au Xéres Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Omelette sauce ketchup Frites Fromage blanc à la confiture de fraise

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

* Blé, dés de tomates, edam, poivrons ciselés, 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 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 1 au 5 juillet 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> Poisson pané Courgettes au coulis de tomates et boulgour Tome noire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fajitas de bœuf Salade verte Emmental Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de radis roses Tomate farçie revisitée Riz pilaf Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres au fromage blanc Semoule aux pois chiches Légumes d'été bouillon au Ras el-hanout Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Jambon blanc Chips Mimolette Duo de pastèque et melon 

Menus du 8 au 12 juillet 2024

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.