

Menus du 2 au 6 septembre 2024

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> Melon Pâtes Bolognaise 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 Omelette Pomme de terre Fromage 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 Retour de pêche gratiné Riz 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"> Carottes râpées vinaigrette Gratin Dauphinois Au jambon Tome blanche Fruit de saison 	<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"> Betteraves au maïs Poulet rôti Pommes rissolées Fromage Fruit de saison 	<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 Quiche aux fromages Salade, vinaigrette au Xérès Brie Fruit de saison

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

- Salade composée*
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Munster
- Yaourt fermier sucré

mardi 17

- Céleri rémoulade
- Croque Sicilien
- Salade vinaigrette balsamique
- Tome noire
- Fruit de saison

mercredi 18

- Melon
- Steak haché
- Purée de pomme de terre
- Fromage blanc
- Cookie aux pépites de chocolat

jeudi 19

- Feuilleté au fromage
- Émincé de dinde sauce normande
- Poêlée de haricots verts aux herbes
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

vendredi 20

- Salade croquante*
- Retour de pêche sauce chorizo et poivron rouge
- Potatoes
- Bleuets 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

- Salade papillon*
- Poisson pané au citron frais
- Julienne de légumes à la crème**
- Mimosette
- Fruit de saison

mardi 24

- Betteraves aux pommes
- Rôti de porc, jus au romarin
- Haricots blancs à la tomate
- Saint Paulin
- Flan nappé au caramel

mercredi 25

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Fajitas à la volaille
- Salade verte
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 26

- Salade de riz*
- Paupiette de veau sauce forestière
- Petits pois aux oignons
- Yaourt fermier aux fruits
- Fruit de saison

vendredi 27

- Pastèque
- Courgettes et tomates rôties*
- Semoule aux pois chiches
- Camembert
- Gâteau d'anniversaire 

* Farfalles, tomates, poivrons verts, vinaigrette

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

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

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

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"> ● Assortiment de crudités ●● Tomate farcie revisitée ●● Riz à la tomate ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres alpins* ● Bœuf massalé ●● Boulgour ● 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 fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri râpé sauce moutarde ●● Dos de colin sauce ratatouille ● Semoule couscous ● Fromage ●● Glace 	<p>À 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 CHEVRE ●● 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 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 14 au 18 octobre 2024

Un jour, une recette!

lundi 14

- Pâté de campagne, cornichon
- Jambalaya de dinde et chorizo
- Riz
- Edam
- Fruit de saison



mardi 15

- Gaspacho tomate basilic
- Hachis parmentier au bœuf
- Salade verte
- Mimolette
- Liégeois au chocolat



mercredi 16

- Concombres crème ciboulette
- Râgout de porc à l'ananas
- Boulgour et aubergines rôties
- Tartine de chèvre chaud et miel
- Fruit de saison



jeudi 17

- Salade fraîcheur*
- Penne rigate semi-complètes
- Sauce pesto rouge aux pignons de pins
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison



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

vendredi 18

- Chou chinois en salade*
- Filet de poisson meunière
- Carottes à la crème d'ail
- Emmental
- Fondant potimarron et pépites de chocolat



* 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.