

Menus du 21 au 25 avril 2025

lundi 21



Joyeuses Pâques

mardi 22

- Salade aux croûtons à l'ail, dés de fromages et noix
- Omelette sauce ketchup
- Pommes rissolées
- Fruit de saison

mercredi 23

- Taboulé aux fruits secs
- Sauté de dinde à l'estragon
- Julienne de légumes
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 24

- Betteraves ciboulette
- Jambon grillé sauce miel
- Bouलगour aux carottes
- Brie
- Glace

vendredi 25

- Cake au camembert
- Curry de poisson frais*
- Riz créole
- Fruit de saison

*Lait de coco, oignons et pois gourmand

Menus du 28 avril au 2 mai 2025

lundi 28

- Radis beurre
- Mac and cheese au cheddar*
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

mardi 29

- Concombres à la crème
- Bœuf aux olives
- Semoule couscous
- Gâteau d'anniversaire



mercredi 30

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Paëlla
- de fruits de mer
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 1



1er mai

vendredi 2

- Salade de perles au surimi
- Boulettes d'agneau Tika Massala
- Petit pois à la française
- Fromage blanc aux éclats de spéculoos

*Macaronis, béchamel, cheddar râpé.

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 5 au 9 mai 2025

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
- Salade mexicaine* - Sauté de dinde aux champignons - Haricots verts à l'ail - Yaourt fermier aromatisé	- Gratin de pomme de terre - Poisson à la catalane - Salade mélangée - Fruit de saison	- Carottes râpées - Gratin de gnocchis au jambon - Salade verte - Fromage - Glace		- Betteraves à l'échalote - Blésotto crémeux - aux légumes* - Tomme - Fruit de saison

*Riz, haricots rouges, poivrons, maïs, vinaigrette au ketchup.

*Blé, lentilles corail, courgettes, poivrons, oignons, bouillon de légumes, crème, parmigiano reggiano.

Menus du 12 au 16 mai 2025

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
- Taboulé à la menthe - Poulet rôti - Poêlée de haricots plats - Gouda - Fruit de saison	- Concombres au fromage blanc - Rôti de porc, jus au thym - Flageolets aux carottes - Crème dessert au chocolat	- Tartine au fromage de chèvre et origan - Bœuf à la provençale - Coquillettes - Panna cotta - Aux fraises	- Salade de lentilles - Pizza tartiflette* - Salade verte - Compote de pomme	- Pâté de foie, cornichon - Retour de pêche sauce crème ciboulette citronnée - Riz pilaf - Fromage blanc à la cassonade - Fruit de saison

*Pâte à pizza, crème fraîche, pommes de terre, fromage à tartiflette, oignons, origan.

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 19 au 23 mai 2025

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
● Betteraves aux noix ● Piccata Romana ● Tortis ● Glace	● Pommes de terre à l'échalote et ciboulette ● Quiche tomate mozzarella basilic ● Salade verte ● Saint Paulin ● Fruit de saison	● Concombres vinaigrette ● Poulet basquaise ● Boulgour ● Fromage ● Fromage blanc à la confiture	● Salade de minis penne* ● Galette saucisse ● Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre ● Yaourt fermier aromatisé	● Cervelas, cornichon ● Poisson du jour en ● Gratin de pommes de terre sauce moutarde ● Camembert ● Fruit de saison

* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

Menus du 26 au 30 mai 2025

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
● Courgettes rapées ● Dahl de lentilles corail à la provençale ● Riz pilaf ● Cantal ● Fruit de saison	● Carottes râpées à l'emmental ● Bœuf sauce soja ● Haricots plats aux oignons ● Gâteau d'anniversaire	● Salade de radis roses ● Dos de colin sauce crustacés ● Pommes noisettes ● Fromage ● Fruit de saison		

* Lanières de chou blanc, lardons, emmental, crème fraîche, jus de citron.

COHESION

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 2 au 6 juin 2025

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
- Pastèque - Penne rigate - Bolognaise de haricots rouges, kasha et courgettes - Crème dessert à la vanille	- Taboulé fraîcheur - Haut de cuisse de poulet rôti mariné aux épices kebab - Petits pois carottes - Tomme blanche - Fruit de saison	- Assortiment de crudités - Croque cake* - Salade verte - Fromage - Ananas frais au sirop	WASHINGTON  - Salade verte au cheddar et oignons frits - Hot dog - Frites - Cheesecake - Coulis de fruits	- Tomates à l'échalote - Filet de poisson meunière - Fondue d'aubergines et blé tendre au beurre - Saint Nectaire - Fruit de saison

*Croque monsieur revisité

A la découverte des capitales!

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
	- Pâté de campagne, cornichon - Thon à la niçoise* - Riz camarguais - Fromage blanc sucré	- Toast de rillettes de maquereau - Couscous aux boulettes de bœuf et merguez - Semoule et légumes aux épices douces - Fromage - Fruit de saison	- Salade d'agrumes - Sauté de porc à l'Agenaise - Boulgours et carottes rôties au beurre et thym - Crumble pomme banane	- Betteraves échalote - Ty Pavégétal estival* - Salade verte - Brie - Glace

*Thon, tomates, oignons, olives, épices.

* Légumineuses, céréales, légumes d'été, servi avec 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 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 juin 2025

lundi 16

- Radis râpés au fromage blanc
- Chipolatas grillées
- Pomme de terre rissolées
- Yaourt fermier aromatisé

mardi 17

- Concombres au dés de fromages
- Chili con carne
- Riz pilaf
- Fruit de saison

mercredi 18

- Duo de pastèque et melon
- Tortillas de patatas oignons et chorizo
- Salade verte
- Fromage
- Crème dessert au chocolat

jeudi 19

- Carottes râpées
- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Boulgours
- Camembert
- Fruit de saison

vendredi 20

- Salade de tomates au maïs
- Marée du jour sauce ratatouille
- Penne rigate semi complete
- Gouda
- Gâteau d'anniversaire



lundi 23

- Pastèque
- Tajine de légumes aux pois chiches
- Semoule couscous
- Tomme
- Fromage blanc au miel

mardi 24

- Cake à l'emmental
- Emincés de dinde sauce colombo
- Legumes verts à l'ail
- Fruit de saison

mercredi 25

- Salade de perles au thon
- Poulet rôti
- Poêlée de courgettes aux herbes de provence
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 26

- Salade de tomates au balsamique
- Rougail saucisses
- Riz créole et haricots rouges
- Glace

vendredi 27

- Melon
- Lamelle d'encornet à la sétoise
- Blé tendre
- Coulommiers
- Clafoutis aux pommes

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 juin au 4 juillet 2025

lundi 30

- Duo de pastèque et melon
- Jambon grillé
- Frites
- Fromage
- Fruits de saison

mardi 1

- Boulgour à la provençale*
- Poisson meunière sauce tartare
- Petits pois aux dés de courgettes
- Brie
- Fruit de saison

*Boulgour, dés de tomates et de concombres, poivrons ciselés, vinaigrette aux herbes.

mercredi 2

- Salade de pommes de terre aux œufs
- Flammekueche
- Salade verte
- Glace

jeudi 3

- Concombres, vinaigrette au Xérès
- Macaronis
- Caviar d'aubergines et tomates
- Tomme
- Gâteau d'anniversaire

vendredi 4

- Salade de tomates au basilic
- Bolognaise de bœuf
- Penne rigate semi complète
- Yaourt fermier sucré



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.