

Menus du 7 au 11 juillet 2025

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
- Salade papillon° - Pizza aux 3 fromages - Salade verte - Petit suisse - Fruit de saison	- Radis roses - Couscous aux merguez - Légumes couscous aux pois chiches - Fromage - Beignet aux pommes	- Saucisson à l'ail, cornichon - Gratin de coquillettes aux courgettes - et saumon - Fromage - Fruit de saison	- Concombre au fromage blanc - Saucisse grillée - Pommes noisettes - Fromage - Compote pommes banane	- Melon - Pilon de poulet rôti - Blé à la tomate - Fromage - Flan nappé au caramel
* Liaison chaude	* Liaison chaude	* Liaison chaude	* Liaison chaude	* Liaison chaude

Menus du 14 au 18 juillet 2025

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
	- Tomates au basilic - Blanquette de poisson - Riz doré - Fromage - Fruit de saison	- Betteraves ciboulette - Croque cake° - Salade verte, vinaigrette au Xéres - Fromage - Yaourt nature sucré	- Feuilleté au fromage - Sauté de dinde sauce curry - Haricots plats aux oignons - Fromage - Crème dessert vanille	- Pastèque - Jambon blanc - Salade de pommes de terre échalote ciboulette - Crème Anglaise - Barre bretonne
	* Liaison chaude	* Liaison chaude	* Liaison chaude	* Liaison chaude

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 21 au 25 juillet 2025

lundi 21

- Chou chinois au maïs
- Poulet basquaise
- Semoule
- Fromage
- Yaourt aromatisé

* Liaison chaude

mardi 22

- Tomates à l'échalote
- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Riz pilaf
- Fromage
- Moelleux au chocolat

* Liaison chaude

mercredi 23



jeudi 24

- Taboulé à l'orientale
- Chipolatas
- Haricots beurre à l'ail
- Fromage
- Yaourt à la vanille

* Liaison chaude

vendredi 25

- Carottes râpées, vinaigrette balsamique
- Penne rigate
- Sauce crème saumon
- Fromage
- Fruit de saison

* Liaison chaude

Menus du 28 juillet au 1 août 2025

lundi 28

- Pastèque
- Calamars à la romaine
- Ratatouille et boulghour
- Fromage
- Compote de fruits

* Liaison chaude

mardi 29

- Tartine chèvre et miel
- Jambon grillée sauce dijonnaise
- Julienne de légumes
- Yaourt aromatisé
- Fruit de saison

* Liaison chaude

mercredi 30

- Salade de riz*
- Quiche chèvre tomate basilics
- Salade verte
- Fromage
- Liégeois vanille

* Liaison chaude

jeudi 31

- Melon
- Émincé de dinde à la forestière
- Petits pois aux oignons
- Fromage
- Mousse au chocolat

* Liaison chaude

vendredi 1



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 4 au 8 août 2025

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
- Melon - Rougail saucisse - Riz créole - Fromage - Yaourt nature sucré	- Taboulé à la menthe - Bœuf aux olives - Haricots verts persillés - Fromage - Glace	- Tomates, vinaigrette balsamique - Pilons de poulet marinade tandoori - Torsades - Fromage - Fruit de saison	- Salade de minis penne* - Tian de légumes - Façon crumble - Petit suisse aux fruits - Gâteau haricotat	- Cervelas, cornichon - Thon à la catalane* - Boulgour - Fromage - Fruit de saison

* Mini pennerigate, dés de tomates, poivrons, maïs, crème moutardée.

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

Menus du 11 au 15 août 2025

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
- Salade aux dés de fromage - Émincé de dinde sauce kebab - Pommes rissolées - Yaourt aromatisé - Fruit de saison	- Salade de carottes et radis râpés - Poisson pané - Épinards crème curry et blé tendre au beurre - Fromage - Fromage blanc à la cassonade	- Concombres à la crème - Quiche lorraine - Salade verte - Fromage - Fruit de saison	- Pastèque - Omelette sauce ketchup - Coquillettes - Fromage - Crème dessert au chocolat	JOUR FÉRIÉ

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 18 au 22 août 2025

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
- Betteraves à l'échalote - Paëlla - de la mer - Fromage - Fruit de saison	- Salade de tomates au maïs - Gratin de gnocchis au jambon - Julienne de légumes - Yaourt nature sucré - Cookie	- Pâté de foie, cornichon - Hachis parmentier - Bœuf-courgettes - Fromage - Fruit de saison	- Carottes râpées vinaigrette - Filet de dinde au curcuma - Lentilles blondes au thym - Fromage - Mousse au chocolat	- Melon - Cake au fromage frais et ciboulette - Salade, vinaigrette balsamique - Fromage - Compote de pommes

Menus du 25 au 29 août 2025

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
- Pastèque - Haut de cuisse de poulet rôti au curry - Blé à la forestière - Fromage - Glace	- Feuilleté au fromage - Sauté de porc sauce chorizo - Petits pois aux oignons - Fromage blanc - Ananas frais	- Salade de chou chinois - Poisson meunière sauce tartare - Potatoes - Fromage - Fruit de saison	- Concombres, crème à l'aneth - Macaronis gratinés - Aubergines et tomates confites - Fromage - Crème dessert à la vanille	- Wraps de crudités, fromage fouetté au curry - Boulettes de bœuf à la provençale - Haricots verts à l'ail - Fromage - Gâteau d'anniversaire

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.