

Menus du 21 au 25 avril 2025



mardi 22

-  Salade aux croûtons à l'ail, mimolette et noix
-  Omelette sauce ketchup
-  Potatoes
-  Fruit de saison

mercredi 23

-  Poulet roti
-  Julienne de légumes
-  Fromage
-  Compote de fruits

jeudi 24

-  Betteraves ciboulette
-  Jambon grillé sauce miel
-  Épinards à la crème et boulgour
-  Glace

vendredi 25

-  Tartine chevre origan
-  Curry de poisson frais*
-  Riz créole
-  Fruit de saison

*Lait de coco et pois gourmand

Menus du 28 avril au 2 mai 2025

lundi 28

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

mardi 29

-  Concombres au fromage blanc
-  Bœuf aux olives
-  Semoule couscous
-  Gâteau d'anniversaire 

mercredi 30

-  Steak haché
-  Pommes rissolées
-  Fromage
-  Salade de fruits

jeudi 1



vendredi 2

-  Salade de risetti au surimi
-  Boulettes d'agneau Tika Massala
-  Haricots verts à l'ail
-  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 **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 5 au 9 mai 2025

lundi 5

-  Salade mexicaine*
-  Sauté de dinde aux champignons
-  Petits pois à la française
-  Yaourt fermier aromatisé

*Carotte rapée, haricots rouges, mimolette, maïs, vinaigrette au ketchup.

mardi 6

-  Salade coleslaw
-  Parmentier
-  de poisson à la catalane
-  Fruit de saison

* Chou chinois, emmental râpé, vinaigrette au Xérès.

mercredi 7

-  Carottes râpées
-  Gratin de gnocchis au jambon
-  Salade verte
-  Glace

jeudi 8



vendredi 9

-  Betteraves à l'échalote
-  Blésotto crémeux
-  aux légumes*
-  Fruit de saison

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

Menus du 12 au 16 mai 2025

lundi 12

-  Taboulé à la menthe
-  Paupiette de veau sauce tomate à la coriandre
-  Poêlée de haricots verts
-  Fromage blanc à la cassonade

mardi 13

-  Concombres, vinaigrette balsamique
-  Rôti de porc, jus au thym
-  Flageolets aux carottes
-  Liégeois au chocolat

mercredi 14

-  Feuilleté au fromage
-  Dos de colin sauce tomate
-  Purée de carottes
-  Yaourt à la vanille

jeudi 15

-  Radis beurre
-  Pizza tartiflette*
-  Salade verte
-  Fruit de saison

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

vendredi 16

-  Retour de pêche sauce crème ciboulette citronnée
-  Riz pilaf
-  Saint Nectaire
-  Compote de 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 19 au 23 mai 2025

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
- Betteraves à l'emmental et noix - Piccata Romana - Tortis - Glace	- Pommes de terre à l'échalote et ciboulette - Quiche tomate mozzarella basilic - Salade verte - Fruit de saison	- Concombres vinaigrette - Haut de cuisse de poulet basquaise - Boulgour - Fromage blanc à la confiture	- Salade de minis penne* - Galette saucisse de Locqueltas - Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre - Yaourt fermier aromatisé	- Poisson du jour en - Gratin de pommes de terre sauce moutarde - Tome grise - Fruit de saison

* Mini penne rigate, dés de tomates, poivrons, cheddar râpé, crème moutardée.

Menus du 26 au 30 mai 2025

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
- Dahl de lentilles corail à la provençale - Riz pilaf - Mimolette - Fruit de saison	- Salade de chou blanc à l'emmental* - Emincés de bœufs hongrois - Haricots plats aux oignons - Gâteau d'anniversaire 	- Omelette sauce ketchup - Potatoes - Fromage - Flan au caramel		

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

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 2 au 6 juin 2025

lundi 2

- Penne rigate
- Bolognaise de haricots rouges, kasha et courgettes
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

mardi 3

- Taboulé fraîcheur
- Haut de cuisse de poulet rôti mariné aux épices kebab
- Petits pois carottes
- Crème à la vanille

mercredi 4

- Croque monsieur
- Salade verte
- Petit suisse
- Salade de fruits



WASHINGTON

jeudi 5

- Salade verte au cheddar et oignons frits
- Hamburger
- Frites
- Cheesecake



vendredi 6

- Salade de tomates mozzarella à l'échalote
- Filet de poisson meunière
- Fondue d'aubergines et blé tendre au beurre
- Fruit de saison

À la découverte des capitales!

lundi 9



mardi 10

- Thon à la niçoise*
- Riz camarguais
- Tomme des Pyrénées
- Fruit de saison

*Thon, tomates, oignons, olives, épices.

mercredi 11

- Boulette de bœuf sauce napolitaine
- Coquillette
- Fromage
- Compote de pomme

jeudi 12

- Toast de rillettes de maquereau au fromage frais
- Sauté de porc à l'Agenaise
- Carottes rôties au beurre et thym
- Mousse au chocolat

vendredi 13

- Concombres crème ciboulette
- Ty Pavégétal estival*
- Salade verte
- Île flottante

* 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 **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 juin 2025

lundi 16

-  Radis râpés au fromage blanc
-  Chipolatas grillées de Locqueltas
-  Purée de pommes de terre
-  Yaourt fermier aromatisé

mardi 17

-  Feuilleté au fromage
-  Filet de dinde sauce colombo
-  Haricots beurre persillés
-  Fruit de saison

mercredi 18

-  Melon
-  Pizza royale
-  Salade verte
-  Crème dessert au chocolat

jeudi 19

-  Cari de courgettes aux 2 lentilles
-  Riz Italien
-  Emmental
-  Fruit de saison

vendredi 20

-  Salade de tomates au gouda
-  Marée du jour sauce ratatouille
-  Boulgour
-  Gâteau d'anniversaire 

lundi 23

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

mardi 24

-  Fajitas de bœuf
-  Salade verte
-  Saint Paulin
-  Fruit de saison

mercredi 25

-  Salade de tomates au fromage et au balsamique
-  Saucisse grillée
-  Purée de pomme de terre
-  Fruit de saison

jeudi 26

-  Calamars à la romaine
-  Blé tendre à la tomate
-  Cantal
-  Clafoutis aux pommes

vendredi 27

-  Salade de perles au thon
-  Poulet rôti
-  Poêlée de courgettes aux herbes de provence
-  Glace

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

-  Salade de tomates au basilic
-  Chili con carne
-  Riz
-  Yaourt fermier sucré

mardi 1

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

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

mercredi 2

-  Betteraves
-  Flammekueche
-  Salade verte
-  Glace

jeudi 3

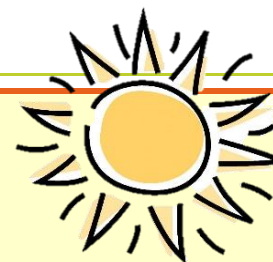
-  Macaronis
-  Caviar d'aubergines et tomates
-  Edam
-   Gâteau d'anniversaire 

vendredi 4

-  Jambon
-  Chips
-  Fromage
-  Duo de pastèque et melon



Toute l'équipe d'Armonys
Restauration vous souhaite
de bonnes vacances!!!



-  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.