

Menus du 3 au 7 septembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Melon Penne rigate Sauce carbonara Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres crème ciboulette Jambon grillé Ratatouille et semoule Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Quiche provençale au thon Salade verte Liégeois à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates mozzarella Bœuf massalé Pommes vapeur Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Blanquette de poisson frais Carottes persillées et riz Yaourt aromatisé Fruit de saison

Menus du 10 au 14 septembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Steak haché Frites fraîches Tome grise Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon * Poulet rôti Petits pois au bouillon Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Tomate farcie du Chef Boullgour Yaourt à la pulpe de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux raisins Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne Haricots verts sautés aux oignons Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Filet de poisson frais sauce piperade Blé pilaf Brie Compote de fruits

*Farfalles, tomate, smimollette, poivrons, maïs, 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 : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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 septembre



A la découverte des 5 continents
L'Afrique !

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'huile d'olive et au basilic Omelette Coquillettes au beurre Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz au thon * Rôti de porc au jus Gratin de courgettes à la mozzarella Fromage blanc Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Aiguillettes de poulet à la forestière Brocolis Fromage Cookies 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées au jus d'orange et cumin Tajine d'agneau aux abricots Semoule couscous Bûche laitière Banane au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Filet de poisson frais sauce crème ciboulette Pommes vapeur et épinards Glace

*Riz, thon, tomate, maïs, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 24 au 28 septembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Melon Boulettes de soja sauce tomate basilic Lentilles cuisinées Gouda Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Sauté de dinde à l'estragon Haricots verts Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chili con carne Riz Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Gratin Dauphinois Au jambon Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais sauce beurre blanc Julienne de légumes * Cantadou ail et fines herbes Pâtisserie du chef

* Carottes, courgettes, céleri rave.

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** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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 octobre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Gratin de macaronis au thon sauce provençale ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre * ● Bœuf aux olives ● Carottes ● Vache picon ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé de blé ● Poisson pané ● Duo de haricots ● Yaourt à la pulpe de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre, vinaigrette à l'aneth ● Pilons de poulet rôtis ● Ratatouille ● Yaourt sucré ● Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates edam et maïs ● Curry de porc à l'ananas ● Riz créole ● Fruit de saison

*Pommes de terre, cervelas, tomate, cornichons, mayonnaise.



Menus du 8 au 12 octobre



Semaine du Goût - Tout pour ma pomme !



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Marco Polo * ● Boulettes d'agneau aux 4 épices ● Petits pois ● Coulommiers ● Pomme bio Juliet 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes <i>Granny Smith</i> ● Galette artisanale, saucisse ● Salade verte ● Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Rôti de porc aux herbes ● Flageolets ● Crumble aux pommes <i>Golden</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés ● Saute de dinde aux pommes <i>Jubilé</i> ● Pommes rissolées ● Fromage blanc à la crème de marrons 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne, cornichon ● Filet de poisson frais à la nage ● Boulgour ● Saint Paulin ● Compote de pommes <i>Ariane</i>

*Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

*Carottes, céleri rave, 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** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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.

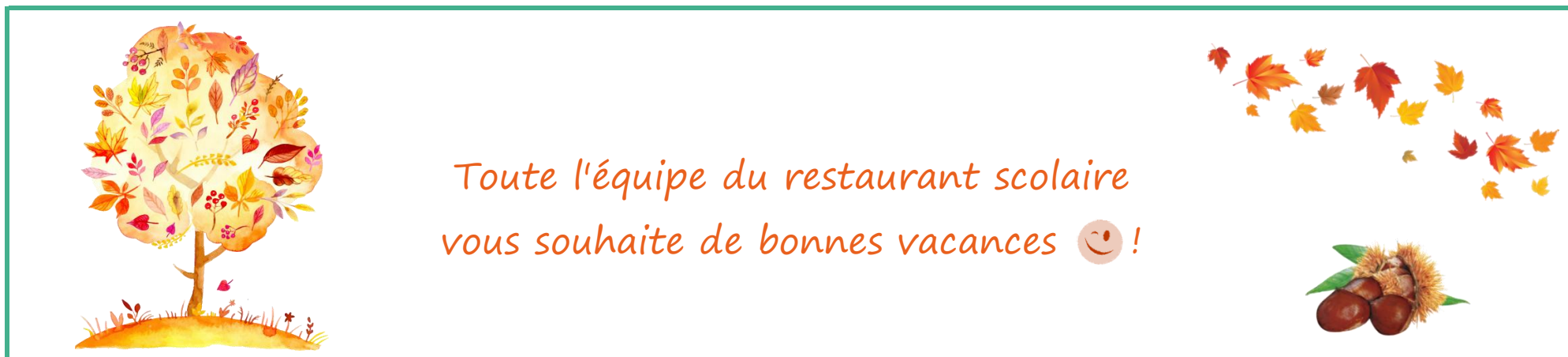
☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 15 au 19 octobre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de lentilles *  ● Escalope de dinde ● Courgettes sautées aux oignons ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Émincé de bœuf au paprika ● Gratin de choux fleur aux pommes de terre ● Petit suisse sucré ● Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> ● Haut de cuisse de poulet rôti ● Blé à la tomate ● Fromage  ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres alpins * ● Longe de porc au miel ● Haricots beurre persillés ● Semoule au lait  	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées  ● Filet de poisson frais sauce crustacés ● Riz pilaf ● Mimolette ● Gâteau d'anniversaire 

*Lentilles, lardons, échalotes, vinaigrette.

*Concombre, yaourt nature, moutarde, 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** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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.