

Menus du 25 au 29 avril 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves féta à l'échalote ● Boulettes d'agneau sauce massalé ● Blé doré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre vinaigrette ● Croque Sicilien* ● Salade verte ● Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade du chef ● Rougail saucisse ● Lentilles ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à la menthe ● Bœuf aux olives ● Carottes vichy ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois au maïs et fromage ● Filet de poisson frais sauce moutarde ● Torsades ● Gâteau du chef

* Pain de mie, sauce béchamel, tomate fraîche, mozzarella, parmesan, huile d'olives, basilic.

Menus du 2 au 6 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Thon à la catalane* ● Riz doré ● Fromage ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade papillon* ● Haut de cuisse de poulet tandoori ● Courgettes sautées ● Compote pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre aux œufs ● Marengo de veau ● Haricots verts persillés ● Fromage blanc ● Cookies 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates vinaigrette balsamique ● Galette saucisse ● Salade verte ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Omelette sauce tomate ● Frites fraîches ● Fromage ● Fruit de saison

*Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, fromage 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** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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 9 au 13 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux croûtons et noix ● Penne rigate ● Sauce bolognaise ● Fromage blanc fermier au spéculos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de riz au thon* ● Longe de porc rôtie, jus au thym ● Petits pois cuisinés ● Fromage ● Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté de dinde à l'estragon ● Purée crécy ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème à l'aneth ● Quiche à la vache qui rit et moutarde à l'ancienne ● Salade verte ● Fromage ● Crêpe sucrée 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rillettes, cornichon ● Filet de poisson frais sauce ratatouille ● Boulgour ● Fromage ● Fruit de saison

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

Menus du 16 au 20 mai 2022

lundi	VIVA ITALIA	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Strasbourgeoise* ● Poisson pané ● Haricots beurre sauce tomate persillée ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates mozzarella au basilic ● Piccata d'émincé de dinde au citron ● Gnocchis ● Panna cotta ● Aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade mexicaine* ● Curry de porc ● Julienne de légumes ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Bœuf mironton ● Semoule ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Macédoine de légumes ● Parmentier de lentilles vertes ● Salade ● Yaourt fermier aromatisé

* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, vinaigrette.

* Haricots rouges, maïs, poivrons, 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** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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 23 au 27 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ●● Chipolatas ● Ratatouille ● Fromage ●● Semoule au lait à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Cœuf dur mayonnaise ●● Pizza aux 3 fromages* ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées, vinaigrette ● Filet de poisson sauce crustacés ● Pommes de terre persillées ● Fromage ● Yaourt à la pulpe de fruits 	<p>Pont de l'ascension</p>	<p>Pont de l'ascension</p>

*Mozzarella, Cantal, Emmental.

Menus du 30 mai au 3 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates au maïs ● Riz pilaf ●● Lentilles corail à la provençale ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Steak haché ● Petits pois carottes ● Coulommiers ●● Gâteau du chef  	<ul style="list-style-type: none"> ● Torsades ● Sauce carbonara ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé fraîcheur ● Poulet rôti ● Poêlée forestière* ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Filet de poisson frais crème ciboulette ●● Potatoes ● Fromage ● Yaourt fermier sucré

* Haricots verts, champignons, oignons, ail, herbes de provence.

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** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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 6 au 10 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Lundi de Pentecôte	<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté de porc à la dijonnaise ● Purée de pomme de terre ● Tome Catalane ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne ● Boulette de bœuf sauce champignons ● Boulgour ● Fromage ● Soupe de melon 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'huile d'olives et au basilic ● Gratin de pommes de terre saumon aneth ● Salade verte ● Fromage ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Semoule ● Légumes d'été au bouillon d'épices douces ● Fromage ● Gâteau haricolas

Menus du 13 au 17 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Paupiette de veau sauce charcutière ● Haricots verts persillés et pommes vapeur ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème ciboulette ● Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tortis multicolores aux dés de fromages ● Blanquette de poisson ● Carottes glacées au cumin ● Fromage blanc ● aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois (chou chinois, épaule, vinaigrette) ● Filet de dinde rôti au miel ● Caviar d'aubergine et blé tendre ● Fromage ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Paëlla ● De fruits de mer ● Fromage ● Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **viandes** entières de **porc**, de **bœuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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 20 au 24 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix ● Œufs brouillés ● Pommes de terre sautées ● Fromage blanc fermier à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cake au fromage ● Colombo de porc ● Julienne de légumes* ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de haricots* ● Chili con carne ● Riz pilaf ● Fromage ● Entremets 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'échalote ● Poisson meunière au citron ● Épinards béchamel et boulgour ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Fajitas à la volaille ● Salade verte ● Fromage ● Glace

* Carottes oranges, carottes jaunes, courgettes, ail, huile d'olive.

* Haricots verts, tomates, échalote, vinaigrette.

Menus du 27 juin au 1 juillet 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé de blé à la provençale* ● Jambon grillé sauce barbecue ● Petits pois carottes ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Sauté de bœuf à la provençale ● Haricots blancs ● Île flottante aux amandes grillées 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés de fromages et croûtons ● Couscous du chef (boulettes d'agneau et merguez) ● Légumes couscous ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Macaronis gratinés à la mozzarella ● et dés d'aubergines ● Yaourt fermier aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Curry de poisson frais au lait de coco ● Riz créole ● Fromage ● Gâteau du chef

* Blé, tomates, concombres, poivrons, 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** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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 4 au 8 juillet 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves vinaigrette ● Raviolis gratinés ● Salade verte ● Carré président ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Toast de rillettes de thon ● Salade de pommes de terre (Pdt, tomate, œuf, cornichon, échalote, ciboulette, mayonnaise, crème) ● Mimolette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres à la crème ● Tomate fraîche farçie ● Boulgour ● Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Jambon blanc ● Chips ● Fromage ● Madeleine maison



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 : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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.