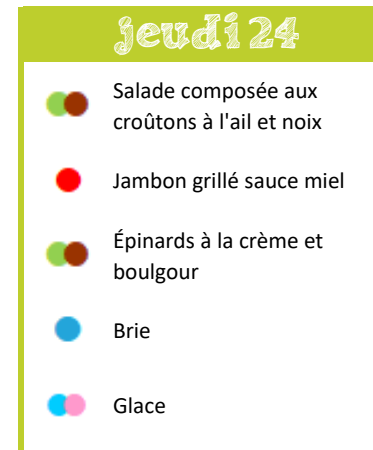
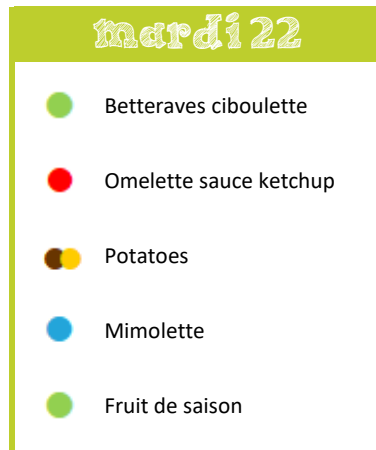
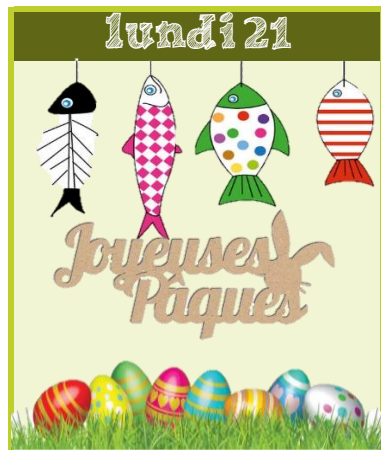


Menus du 21 au 25 avril 2025



Salade verte, carottes rapées

*Lait de coco et pois gourmand

Menus du 28 avril au 2 mai 2025



*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

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

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

mardi 6

- Sardine à l'huile
- Hachis parmentier
- Salade verte
- Emmental
- Fruit de saison

* Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xérès.

mercredi 7

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

COHESION

jeudi 8



vendredi 9

- Betteraves à l'échalote
- Blésotto crémeux
- aux légumes*
- Petit suisse sucré
- 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
- Gouda
- Fruit de saison

mardi 13

- Concombres au fromage blanc
- Rôti de porc, jus au thym
- Flageolets aux carottes
- Bûche laitière
- Liégeois au chocolat

mercredi 14

- Tartine au fromage de chèvre et origan
- Bœuf à la provençale
- Coquillettes
- Panna cotta
- Aux fraises

jeudi 15

- Radis beurre
- Pizza tartiflette*
- Salade verte
- Fromage blanc à la cassonade
- Fruit de saison

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

vendredi 16

- Charcuterie
- Retour de pêche sauce crème ciboulette citronnée
- Riz pilaf
- Cantal
- 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 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 ● Saint Paulin ● Glace	● Pommes de terre à l'échalote et ciboulette ● Quiche tomate mozzarella basilic ● Salade verte ● Petit suisse ● Fruit de saison	● Concombres vinaigrette ● Poulet basquaise ● Boulgour ● Fromage ● Cookies	● Salade de pâtes Risoni ● Galette saucisse ● Salade verte, vinaigrette au vinaigre de cidre ● Tome Montcadi ● Yaourt fermier aromatisé	● Œufs durs ● Poisson du jour sauce moutarde ● Gratin de pommes de terre ● Camembert ● Fruit de saison

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

Menus du 26 au 30 mai 2025

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
● Carottes râpées vinaigrette ● Dahl de lentilles corail à la provençale ● Riz pilaf ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison	● Salade de chou blanc à l'emmental* ● Bœuf sauce soja ● Haricots beurre aux oignons ● Mimolette ● Gâteau d'anniversaire	● Salade de radis roses ● Dos de colin sauce crustacés ● Pommes rissolées ● 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, oeu
- 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 - Saint Nectaire - Crème dessert caramel	- Taboulé fraîcheur - Filet de dinde rôti mariné aux épices kebab - Petits pois carottes - Tomme blanche - Fruit de saison	- Assortiment de crudités - Croque cake* - Salade verte - Petit suisse - Ananas frais au sirop	WASHINGTON  - Salade verte au cheddar et oignons frits - Hamburger - PDT au four - Cheesecake - Coulis de fruits	- Tomates à l'échalote - Filet de poisson meunière - Fondue d'aubergines et blé tendre au beurre - Emmental - Fruit de saison

*Croque monsieur revisité

À la découverte des capitales!

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
	- Pâté de campagne, cornichon - Thon à la niçoise* - PDT vapeur - Edam - Fruit de saison	- Salade d'agrumes - Couscous aux boulettes de bœuf et merguez - Légumes et bouillon aux épices douces - Fromage - Mousse au chocolat	- Toast de rillettes de maquereau - Sauté de porc à l'Agenaise - Carottes rôties au beurre et thym - Bûche laitière - Compote pomme banane	- Concombres crème ciboulette - Ty Pavégétal estival* - Salade verte - Brie - Île flottante

*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
- Purée de pommes de terre
- Mimolette
- Yaourt fermier aromatisé

mardi 17

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

mercredi 18

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

jeudi 19

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

vendredi 20

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

lundi 23

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

mardi 24

- Concombres, crème à l'aneth
- Fajitas de bœuf
- Salade verte
- Saint Paulin
- Fruit de saison

mercredi 25

- Salade de tomates au balsamique
- Rougail saucisses
- Riz créole
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 26

- Melon
- 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
- Coulommiers
- 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 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 30 juin au 4 juillet 2025

lundi 30

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

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
- Fromage
- Glace

jeudi 3

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



vendredi 4

REPAS

DE

FIN

D'ANNEE

SCOLAIRE



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 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.