

Menus du 1 au 5 septembre 2025

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
- Pastèque* - Farfalles - Sauce tomate à l'orientale° - Mimolette - Roulé à la confiture de fraises	- Feuilleté au fromage - Émincé de dinde à l'estragon - Haricots verts persillés - Petit suisse sucré - Fruit de saison*	- Pommes de terre à l'échalote et ciboulette - Omelette paysanne - Salade verte - Fromage - Yaourt à la vanille	- Salade de riz estivale° - Échine de porc rôtie, sauce brune - Petits pois aux oignons - Brie* - Glace	- Chou chinois en salade° - Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne - PDT vapeur - Emmental - Fruit de saison*

* Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, épices douces.

* Riz, tomates, maïs, échalotes, ciboulette, vinaigrette au Xéres.

* Chou chinois, tomates, dés de jambon, vinaigrette.

Menus du 8 au 12 septembre 2025

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
- Melon* - Rougail saucisse - Riz créole - Edam - Fruit de saison	- Tomates, huile d'olives au balsamique et basilic - Quiche cheddar & courgettes - Salade verte - Tomme* - Pâtisserie	- Carottes râpées - Fajitas à la volaille - Salade verte - Fromage - Fruit de saison	- Taboulé à la menthe - Poisson meunière au citron frais - Ratatouille niçoise - Yaourt fermier nature* - Compote pommes bananes	- Betteraves aux pommes - Bœuf massalé - Carottes et blé tendre - Bûche laitière - Crème à la vanille

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.



* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

Menus du 15 au 19 septembre 2025

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
- Salade aux dés de mimolette et croûtons - Parmentier de - lentilles et tomates - Petit suisse aux fruits - Fruit de saison*	- Perles marines - Sauté de porc sauce coco gingembre - Haricots plats aux oignons - Saint Nectaire* - Glace	- Melon - Moussaka - au bœuf - Fromage blanc sucré - Cookie aux pépites de chocolat	- Blé à la provençale* - Poulet rôti - Carottes à la crème d'ail - Fromage de chèvre - Liégeois au chocolat	- Rillettes de thon - Filet de poisson frais sauce poivron - Tortis - Cantal* - Fruit de saison

*Perles, surimi, poivron rouge, sauce yaourt citronnée ciboulette.

*Blé, tomates, olives émincées, vinaigrette.

Menus du 22 au 26 septembre 2025

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	Frontières gourmandes, passeport pour les papilles!
- Pastèque - Semoule aux pois chiches - Aubergines et tomates rôties* - Saint Paulin - Yaourt fermier nature*	- Concombres, crème à l'aneth - Filet de dinde mariné façon Tandoori - Riz pilaf aux dés de courgettes - Tomme des Pyrénées - Fruit de saison*	- Saucisson à l'ail cornichon - Dos de colin sauce piperade - Boulgour - Fromage - Compote de fruits	- Salade composée* - Gratin Dauphinois - Au jambon - Gouda* - Fruit de saison	- Tomates mozzarella - Lasagnes à la bolognaise - Salade, vinaigrette balsamique - Panna cotta - Aux fruits rouges

*Aubergines, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques, servi avec un coulis de tomates.

* Feuille de chêne rouge émincée, dés de tomates, maïs, échalote, vinaigrette au Xéres.

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.



* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
- Carottes râpées nature* - Pizza méditerranéenne° - Salade verte - Mimolette - Fruit de saison	- Tomates au maïs - Colombo de courgettes aux lentilles corail - Purée de patates douces - Camembert* - Gâteau d'anniversaire 	- Radis beurre - Tomate farçie - Blé tendre au bouillon de tomate - Fromage - Glace	- Betteraves ciboulette - Chili con carne - Riz - Tomme grise* - Salade de pommes et bananes au sirop	- Salade piémontaise ° - Blanquette de dinde sauce normande - Carottes et butternut rôtis aux herbes de provence - Yaourt fermier nature* - Fruit de saison

* Sauce tomate, thon, tomates fraîches, oignons, ail, olives noires, origan.

* Pommes de terre, tomates, maïs, cornichons, mayonnaise.

Menus du 6 au 10 octobre 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
- Tomates à l'échalote - Gratin de pommes de terre sauce fromagère - Salade verte - Petit suisse - Fruit de saison*	- Salade mexicaine° - Sauté de boeuf à la provençale - Haricots beurre persillés - Tomme* - Flan nappé au caramel	- Assortiment de crudités - Émincé de volaille sauce blanche façon kebab - Pommes rissolées - Fromage - Fruit de saison	- Concombres nature* - Galette saucisse - Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre - Edam - Yaourt fermier aux fruits	- Œufs durs mayonnaise - Penne rigate - Sauce carbonara de poisson frais - Coulommiers* - Fruit de saison

* Riz, haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette.

*Concombres, fromage blanc, 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



☑ **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.



* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

Menus du 13 au 17 octobre 2025

Un jour, une recette!

lundi 13

- Betteraves à l'échalote
- Mac and cheese revisité
- au potimarron et épices douces
- Tomme blanche
- Fruit de saison*



mardi 14

- Céleri rémoulade au curry
- Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
- Potatoes au paprika
- Cantal*
- Fromage blanc à la cassonade



mercredi 15

- Salade de tomates au maïs
- Boulettes de bœuf sauce tajine
- Brunoise de légumes d'automne* et riz
- Fromage
- Compote de pommes au miel



* Carottes, courgettes, butternut.

jeudi 16

- Taboulé Libanais*
- Poisson meunière sauce tartare
- Chou fleur rôti au cumin
- Emmental
- Fruit de saison*



* Bulgour, tomate, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olives.

vendredi 17

- Salade croquante*
- Jambon grillé
- Petits pois carottes, crème dijonnaise
- Brie*
- Moelleux chocolat courgette



* Concombre, radis, fromage frais, vinaigre de cidre.

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

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



✓ **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.



* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles