

## Menus du 1 au 5 septembre 2025

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Farfalles</li> <li>Sauce tomate à l'orientale*</li> <li>Beignet chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Émincé de dinde à l'estragon</li> <li>Haricots verts persillés et semoule</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Échine de porc rôtie, sauce brune</li> <li>Riz à la tomate</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne</li> <li>Frites</li> <li>Emmental</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

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

## Menus du 8 au 12 septembre 2025

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rougail saucisse</li> <li>Riz créole</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates, huile d'olives au balsamique</li> <li>Quiche cheddar &amp; courgettes</li> <li>Salade verte</li> <li>Compote pommes bananes</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé à la menthe</li> <li>Poisson meunière au citron frais</li> <li>Ratatouille niçoise</li> <li>Yaourt fermier aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Bœuf massalé</li> <li>Carottes et blé tendre</li> <li>Crème à la vanille</li> </ul>

### 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**. **Vianes 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.

## Menus du 15 au 19 septembre 2025

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> <li> Perles marines</li> <li> Sauté de porc sauce coco gingembre</li> <li> Haricots beurre</li> <li> Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade aux dés d'emmental et croûtons</li> <li> Parmentier de</li> <li> lentilles et tomates</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Poulet rôti</li> <li> Carottes à la crème d'ail et Blé tendre</li> <li> Fromage</li> <li> Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Filet de poisson sauce poivron chorizo</li> <li> Tortis</li> <li> Fromage</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>

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

## Menus du 22 au 26 septembre 2025

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	Frontières gourmandes, passeport pour les papilles!	ITALIE
<ul style="list-style-type: none"> <li> Pastèque</li> <li> Semoule aux pois chiches</li> <li> Aubergines et tomates rôties°</li> <li> Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Filet de dinde mariné façon Tandoori</li> <li> Riz pilaf aux dés de courgettes</li> <li> Fromage</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Concombres à la crème</li> <li> Gratin Dauphinois</li> <li> Au jambon</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>		
				<ul style="list-style-type: none"> <li> Tomates mozzarella</li> <li> Lasagnes à la bolognaise</li> <li> Salade, vinaigrette balsamique</li> <li> Fromage blanc aux fruits</li> </ul>	

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

### 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.

## Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo pastèque</li> <li>●● Pizza méditerranéenne*</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Chou chinois aux dés de mimolette</li> <li>●● Colombo de courgettes aux lentilles corail</li> <li>● Purée de patates douces</li> <li>●● Pâtisserie</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Chili con carne</li> <li>● Riz</li> <li>● Fromage</li> <li>●● Salade de pommes et bananes au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Blanquette de dinde sauce normande</li> <li>● Carottes et butternut rôtis aux herbes de provence</li> <li>● Fromage</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> </ul>

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

## Menus du 6 au 10 octobre 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sauté de boeuf à la provençale</li> <li>●● Haricots beurre persillés et riz</li> <li>● Fromage</li> <li>●● Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tomates vinaigrette</li> <li>●● Gratin de pommes de terre sauce fromagère</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres alpins*</li> <li>●● Galette saucisse</li> <li>● Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre</li> <li>● Yaourt fermier aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Penne rigate</li> <li>● Sauce carbonara de poisson</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\*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.

Menus du 13 au 17 octobre 2025

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> <li> Mac and cheese revisité</li> <li> au potimarron et épices douces</li> <li> Fromage</li> <li> Fruit de saison</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li> Céleri rémoulade au curry</li> <li> Haut de cuisse de poulet rôti</li> <li> Potatoes au paprika</li> <li> Fromage blanc à la cassonade</li> </ul> 	<div style="background-color: #e0f0ff; height: 150px; width: 100%;"></div> 	<ul style="list-style-type: none"> <li> Poisson pané sauce tartare</li> <li> Chou fleur rôti au cumin et boulgour</li> <li> Fromage</li> <li> Fruit de saison</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li> Jambon grillé</li> <li> Petits pois carottes, crème dijonnaise</li> <li> Fromage</li> <li> Moelleux chocolat courgette</li> </ul>

LA SEMAINE DU GOÛT

*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.