

### Menus du 25 au 29 avril 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Betteraves à l'échalote</li> <li><span style="color: red;">●</span> Boulettes d'agneau sauce massalé</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Blé doré</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Edam</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Concombre vinaigrette</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: blue;">●</span> Croque Sicilien*</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Camembert</li> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Entremets à la vanille</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Salade de chou chinois au maïs</li> <li><span style="color: red;">●</span> Filet de poisson sauce moutarde</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Torsades</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Petit suisse aromatisé</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: brown;">●</span> Taboulé à la menthe</li> <li><span style="color: red;">●</span> Bœuf aux olives</li> <li><span style="color: green;">●</span> Carottes vichy</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Vache picon</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

\* 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"> <li><span style="color: green;">●</span> Radis beurre</li> <li><span style="color: red;">●</span> Thon à la catalane*</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Riz doré</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Mimolette</li> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: brown;">●</span> Salade papillon*</li> <li><span style="color: red;">●</span> Haut de cuisse de poulet tandoori</li> <li><span style="color: green;">●</span> Courgettes sautées</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Chanteneige fouettée</li> <li><span style="color: green;">●</span> Compote pommes bananes</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Tomates vinaigrette balsamique</li> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> Galette saucisse</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Tome noire</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Carottes râpées</li> <li><span style="color: red;">●</span> Omelette sauce tomate</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: yellow;">●</span> Frites fraîches</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Brie</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>

\*Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

\* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

### 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 **vian**des 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 9 au 13 mai 2022

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

\* 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"> <li>● Salade Strasbourgeoise*</li> <li>● Poisson pané</li> <li>● Haricots beurre sauce tomate persillée</li> <li>● Fromage de chèvre</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de tomates mozzarella au basilic</li> <li>● Piccata d'émincé de dinde au citron</li> <li>● Gnocchis</li> <li>● Panna cotta</li> <li>● Aux fraises</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>● Sauté d'agneau</li> <li>● Semoule</li> <li>● Montboissier</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Macédoine de légumes</li> <li>● Parmentier de lentilles vertes</li> <li>● Salade</li> <li>● Carré président</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>

\* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, 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 **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 23 au 27 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Betteraves aux pommes</li> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: yellow;">●</span> Chipolatas</li> <li><span style="color: green;">●</span> Ratatouille</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Tome blanche</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: blue;">●</span> Semoule au lait à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: yellow;">●</span> Œuf dur mayonnaise</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: blue;">●</span> Pizza aux 3 fromages*</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Petit suisse aromatisé</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>		<h3>Pont de l'ascension</h3>	<h3>Pont de l'ascension</h3>

\*Mozzarella, Cantal, Emmental.

### Menus du 30 mai au 3 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Salade de tomates au maïs</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Riz pilaf</li> <li><span style="color: green;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> Lentilles corail à la provençale</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Saint Nectaire</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Concombre au fromage blanc</li> <li><span style="color: red;">●</span> Steak haché</li> <li><span style="color: green;">●</span> Petits pois carottes</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Coulommiers</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Gâteau d'anniversaire </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: brown;">●</span> Taboulé fraîcheur</li> <li><span style="color: red;">●</span> Poulet rôti</li> <li><span style="color: green;">●</span> Poêlée forestière*</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Vache qui rit</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Melon</li> <li><span style="color: red;">●</span> Filet de poisson frais crème ciboulette</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: yellow;">●</span> Potatoes</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Gouda</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier sucré</li> </ul>

\* Haricots verts, champignons, oignons, ail, herbes de provençale.

### 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 **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
<p><b>Lundi de Pentecôte</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Radis beurre</li> <li><span style="color: red;">●</span> Sauté de porc à la dijonnaise</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Coquillettes</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Tome Catalane</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Tomates à l'huile d'olives et au basilic</li> <li><span style="color: red;">●●</span> Gratin de pommes de terre saumon aneth</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Camembert</li> <li><span style="color: cyan;">●●</span> Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Carottes râpées</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Semoule</li> <li><span style="color: green;">●</span> Légumes d'été au bouillon d'épices douces</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Saint Môret</li> <li><span style="color: brown;">●●</span> Gâteau haricolas</li> </ul>

### Menus du 13 au 17 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Melon</li> <li><span style="color: red;">●●</span> Paupiette de veau sauce charcutière</li> <li><span style="color: green;">●●</span> Haricots verts persillés et pommes vapeur</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Cantal</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Concombres, crème ciboulette</li> <li><span style="color: brown;">●●</span> Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Petit suisse</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●●</span> Salade de chou chinois (chou chinois, épaule, vinaigrette)</li> <li><span style="color: red;">●</span> Filet de dinde rôti au miel</li> <li><span style="color: green;">●●</span> Caviar d'aubergine et blé tendre</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fraidou</li> <li><span style="color: cyan;">●●</span> Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●●</span> Cervelas, cornichon</li> <li><span style="color: green;">●●</span> Paëlla</li> <li><span style="color: red;">●</span> De fruits de mer</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Coulommiers</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>

#### 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 **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 20 au 24 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux noix</li> <li>● Œufs brouillés</li> <li>● Pommes de terre sautées</li> <li>● Bûche laitière</li> <li>● Fromage blanc fermier à la confiture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cake au fromage</li> <li>● Colombo de porc</li> <li>● Julienne de légumes*</li> <li>● Petit suisse aromatisé</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tomates à l'échalote</li> <li>● Poisson meunière au citron</li> <li>● Épinards béchamel et boulgour</li> <li>● Vache picon</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>● Fajitas à la volaille</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Tome noire</li> <li>● Glace</li> </ul>

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

### Menus du 27 juin au 1 juillet 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé de blé à la provençale*</li> <li>● Jambon grillé sauce barbecue</li> <li>● Petits pois carottes</li> <li>● Chanteneige fouettée</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon</li> <li>● Sauté de bœuf à la provençale</li> <li>● Haricots blancs</li> <li>● Brie</li> <li>● Île flottante aux amandes grillées</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de lentilles*</li> <li>● Macaronis gratinés à la mozzarella</li> <li>● et dés d'aubergines</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres vinaigrette</li> <li>● Curry de poisson au lait de coco</li> <li>● Riz créole</li> <li>● Saint Nectaire</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

\* Blé, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

\* Lentilles, tomates, échalotes, 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** : 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.

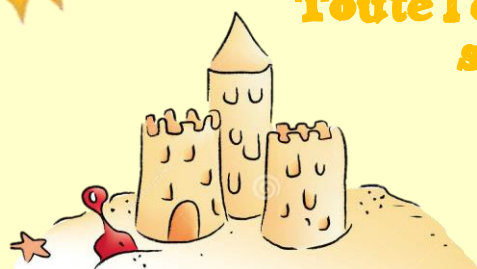
☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

### Menus du 4 au 8 juillet 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves vinaigrette</li> <li>●● Raviolis gratinés</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Carré président</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Toast de rillettes de sardines</li> <li>●● Salade de pommes de terre (Pdt, tomate, œuf, cornichon, échalote, ciboulette, mayonnaise, crème)</li> <li>● Mimosette</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pastèque</li> <li>● Jambon blanc</li> <li>●● Chips</li> <li>● Emmental</li> <li>●● Madeleine</li> </ul>



**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.