

Menus du 1 au 5 septembre 2025

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade mais féta</li> <li>Macaronis</li> <li>Sauce cheddar</li> <li>Beignet au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merguez douce façon tajine</li> <li>Semoule et légumes tajine</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Parmentier végétal</li> <li>Salade verte</li> <li>Riz au lait</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de poisson coulis de tomate</li> <li>Boulgour et fondue de poireaux</li> <li>Fromage</li> <li>Brownies</li> </ul>

Menus du 8 au 12 septembre 2025

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cordon bleu</li> <li>Penne et haricots verts</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Carbonade de bœuf</li> <li>Pommes de terre vapeur</li> <li>Yaourt au miel</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux deux fromages</li> <li>Filet de dinde au curcuma</li> <li>Haricots blancs à la tomates</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poisson sauce crustacé</li> <li>Riz doré et brocolis</li> <li>Fromage</li> <li>Liégeois vanille</li> </ul>

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- 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 15 au 19 septembre 2025

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Radis beurre</li> <li><span style="color: red;">●</span> Tajine de bœuf</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Semoule</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Colombo de poisson</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Riz pilaf</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</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 à la crème</li> <li><span style="color: green;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> Pavé végétal avec son coulis de tomates</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage blanc sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Salade chinoise</li> <li><span style="color: red;">●</span> Paupiette de veau sauce charcutière</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Coquillettes</li> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Crème vanille</li> </ul>

## Menus du 22 au 26 septembre 2025



### LA STREET FOOD AU MEXIQUE

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: red;">●</span> Mac and cheese au cheddar*</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: green;">●</span> Compote de pêches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Céleri sauce moutarde à l'ancienne</li> <li><span style="color: red;">●</span> Sauté de volaille à l'orange</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Boulgour</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Petit suisse sucré</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Salade maïs, tomates et carottes râpées</li> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> Enchiladas</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Crème caramel à la Mexicaine</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Filet de poisson sauce provençale</li> <li><span style="color: green;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> pomme vapeur et épinard à la crème</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>

\*Macaronis, béchamel, cheddar râpé.

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

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, œuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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 29 septembre au 3 octobre 2025

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Parmentier végété</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fromage</li> <li>● Gâteau basque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pastèque</li> <li>● Assiette kebab</li> <li>● Potatoes</li> <li>● Yaourt aromatisé</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de riz au thon</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Petits pois</li> <li>● Fromage blanc sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Filet de poisson sauce ratatouille</li> <li>● Riz jaune et courgettes sautées</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

## Menus du 6 au 10 octobre 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nugget de volaille coulis de tomates</li> <li>● Semoule</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade croquante et fromage</li> <li>● Bœuf bourguignon</li> <li>● Lentilles</li> <li>● Yaourt sucré</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves rouges vinaigrette</li> <li>● Ty pavé végétarien sauce colombo</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Entremet chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Filet de poisson orientale</li> <li>● Smoule et légumes couscous</li> <li>● Fromage</li> <li>● Far breton</li> </ul>

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- 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 13 au 17 octobre 2025

LA STRET FOOD EN GRECE

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> <li> Sauce carbonara</li> <li> Farfalles</li> <li> Fromage</li> <li> Fruit au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tomates vinaigrette</li> <li> Semoule de couscous et pois chiche</li> <li> Légumes couscous</li> <li> Petit suisse aromatisé</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Tzatziki</li> <li> Emincé de volaille à la grec et son pain</li> <li> Potatoes</li> <li> Panna cotta à la grecque</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li> Poisson pané sauce crème ciboulette citronnée</li> <li> Riz</li> <li> fromage</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>

Toute l'équipe d'  
Armonys Restauration  
vous souhaite de

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré

-  Viande, poisson, œuf
-  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.



