





lundi 10 juillet

-  Concombres vinaigrette
-  Rougail saucisses
-  Riz créole
-  Yaourt aromatisé





mardi 11 juillet

-  Tartine au fromage de chèvre, tomate et origan
-  Filet de dinde au curry
-  Petits pois à l'étuvée
-  Fruit de saison

mercredi 12 juillet

-  Sauté de bœuf aux olives
-  Pommes vapeur
-  Fromage
-  Fruit de saison

jeudi 13 juillet





-  Melon
-  Poisson pané
-  Ratatouille
-  Semoule au lait chocolaté



lundi 17 juillet

-  Penne rigate
-  à la bolognaise
-  Fromage
-  Fruit de saison

mardi 18 juillet

-  Salade verte
-  Quiche Lorraine
-  Fromage
-  Compote de fruits

mercredi 19 juillet

-  Salade de lentilles*
-  Poulet rôti
-  Haricots verts sautés
-  Crème dessert à la vanille

jeudi 20 juillet


-  Feuilleté au fromage
-  Échine de porc sauce Agenaise
-  Carottes vichy
-  Fruit de saison

vendredi 21 juillet

-  Tomates vinaigrette
-  Brandade
-  de poisson frais
-  Glace

*Lentilles, épaule, échalote, vinaigrette

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, oeuf
-  Produits laitiers
-  Matière grasse cachée



► **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés maison chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement t.

► **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.

lundi 24 juillet

- Carottes râpées au jus de citron
- Omelette
- Frites
- Fruit de saison

mardi 25 juillet

- Concombre à la crème
- Couscous du chef
- Merguez et boulettes d'agneau
- Yaourt à la pulpe de fruits

mercredi 26 juillet

- Melon
- Colombo de porc aux haricots rouges
- Riz pilaf
- Entremets au chocolat

jeudi 27 juillet


- Salade Marco Polo
- Rôti de bœuf froid mayonnaise
- Salade de tomates à l'échalote
- Fromage blanc

vendredi 28 juillet

- Filet de poisson frais sauce provençale
- Blé tendre
- Fromage
- Fruit de saison

* Pâtes, surimi, tomates, poivrons rouge, crème fraîche

lundi 31 juillet

- Steak haché
- Petits pois au bouillon
- Petit suisse aromatisé
- Gâteau d'anniversaire 

mardi 01 août

- Gratin de macaronis au thon, sauce tomate
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 02 août

- Salade de pommes de terre*
- Sauté de dinde à la forestière
- Haricots beurre
- Yaourt sucré

jeudi 03 août

- Taboulé aux raisins
- Jambon grillé sauce Madère
- Courgettes sautées aux oignons
- Riz au lait

vendredi 04 août

- Pastèque
- Hachis parmentier
- Salade verte
- Glace

* Pdt, œufs, tomates, mayonnaise

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus





- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produits laitiers
- Matière grasse cachée




► **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés maison chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement t.

► **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.

lundi 07 août

-  Salade papillon*
-  Chipolatas
-  Haricots verts à l'ail
-  Yaourt aromatisé





mardi 08 août

-  Poulet basquaise
-  Riz et légumes basquaise
-  Fromage
-  Clafoutis aux abricots





mercredi 09 août

-  Bœuf massalé
-  Coquillettes
-  Fromage
-  Fruit de saison

jeudi 10 août

-  Melon
-  Croque monsieur
-  Salade verte
-  Flan nappé au caramel

vendredi 11 août

-  Filet de poisson frais sauce ciboulette
-  Pommes vapeur
-  Fromage
-  Fruit de saison

*Farfalles, tomates, poivron, maïs, basilic vinaigrette





lundi 14 août

-  Chili con carne
-  Riz pilaf
-  Fromage
-  Fruit de saison





mardi 15 août





mercredi 16 août

-  Concombres ciboulette
-  Cordon bleu de volaille
-  Gratin de choux fleur et pommes de terre
-  Yaourt sucré

jeudi 17 août

-  Salade de tomates au maïs
-  Sauté de porc à l'ananas
-  Semoule
-  Glace

vendredi 18 août

-  Cake au fromage
-  Filet de poisson frais
-  Ratatouille
-  Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, oeuf
-  Produits laitiers
-  Matière grasse cachée



► **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés maison 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.

lundi 21 août	mardi 22 août	mercredi 23 août	jeudi 24 août	vendredi 25 août
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Lasagnes bolognaises ● Salade verte ● Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomate farcie ● Riz pilaf ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Sauté de dinde à l'estragon ● Blé tendre ● Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Rôti de porc à la moutarde ● Petits pois ● Semoule au lait 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tortis multicolores aux dés de fromage ● Blanquette de poisson frais ● Carottes persillées ● Fruit de saison

lundi 28 août	mardi 29 août	mercredi 30 août	jeudi 31 août	vendredi 01 septembre
<ul style="list-style-type: none"> ● Boulettes d'agneau sauce curry ● Frites ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à l'orientale ● Pilon de poulet rôti aux herbes ● Courgettes béchamel ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté de porc au chorizo ● Coquillettes ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bœuf braisé aux oignons ● Haricots verts ● Petit suisse sucré ● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Filet de poisson frais sauce Hollandaise ● Pommes vapeur ● Yaourt aromatisé

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produits laitiers
- Matière grasse cachée



► **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés maison chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement t.

► **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.