

Menus du 14 au 18 mai

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Pates Sauce Bolognaise Fromage Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Chipolatas Haricots blancs à la tomate Emmental Fraises au sucre* 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux agrumes Quiche lorraine Salade verte Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Curry de dinde au lait de coco Riz créole Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de risettis* Filet de poisson frais Ratatouille Fruit de saison

* Risettis, dés de tomates, de fromage, d'olives, vinaigrette

*Sous réserve

Menus du 21 au 25 mai



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p>Lundi de Pentecôte</p>	<ul style="list-style-type: none"> Omelette aux herbes Frites fraîches Gouda Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Rôti de porc au jus Flageolets cuisinés Fran nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres crème ciboulette Sauté de bœuf à la provençale Gratin de choux fleurs aux pommes de terre Fromage blanc sur lit de compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Syracuse* Couscous de poisson frais Glace 

*Tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive

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 : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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 28 mai au 1 juin

SEMAINE EUROPÉENNE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE
30 MAI - 5 JUIN

lundi

- Radis beurre
- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Coquillettes
- Crème dessert à la vanille

mardi

- Escalope de dinde
- Courgettes sautées aux oignons
- Chanteneige
- Gâteau d'anniversaire



*Pdt, saucisse de Strasbourg, échalote, cornichon, vinaigrette

mercredi

- Salade de lentilles
- Dos de colin sauce Aurore
- Gratin de brocolis
- Fruit de saison

* Lentilles cuites, tomates, oignons, vinaigrette

jeudi

- Taboulé aux raisins
- Feuilleté au fromage
- Salade verte
- Petit suisse sucré



vendredi

- Filet de poisson frais sauce safranée
- Quinoa
- Mimolette
- Fruit de saison



Menus du 4 au 8 juin

lundi

- Salade de tomates à l'échalote
- Chili sin carne
- Riz
- Fromage blanc à la gelée de groseilles



mardi

- Tortis multicolores aux dés de fromage
- Sauté de porc aux pruneaux
- Carottes vichy
- Fruit de saison



*Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette

mercredi

- Filet de dinde rôti
- Blé tendre à la forestière
- Fromage
- Ananas au sirop

jeudi

- Paté de campagne, cornichon
- Bœuf aux olives
- Haricots beurre
- Semoule au lait au chocolat

vendredi

- Melon
- Brandade de poisson frais
- Salade verte
- Glace

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** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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 11 au 15 juin

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Sauté de dinde à l'estragon Haricots verts persillés Cantafrais Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Gratin de pâtes au thon et à la mozzarella Pêches au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate farçie Riz Petit suisse Fruit de saison 	 <ul style="list-style-type: none"> Salade Russe* Bœuf Stroganoff Pommes vapeur Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates aux dés de fromage Jambon grillé Lentilles cuisinées Fruit de saison

* Macédoine de légumes, œuf, mayonnaise

Menus du 18 au 22 juin

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Boulettes de bœuf Semoule et légumes couscous Cantadou ail et fines herbes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Galette saucisse Salade verte Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées au jus d'orange Steak haché Purée de pommes de terre Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Paëlla au poulet Tome noire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Filet de poisson frais sauce tomate Gratin de courgettes Île flottante

*Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette

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 : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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 25 au 29 juin

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Paleron de bœuf braisé ● Pommes rissolées ● Vache qui rit ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres à la crème ● Croque monsieur du chef ● Salade verte ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre à la mimolette ● Haut de cuisse de poulet Tandoori ● Julienne de légumes ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés de fromage et croûtons ● Rôti de porc, jus au thym ● Petits pois ● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Blanquette de poisson frais ● Riz pilaf ● Saint Nectaire ● Fruit de saison

Menus du 2 au 6 juillet

Bonnes vacances!!!

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Raviolis gratinés ● Salade verte ● Carré président ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Poisson pané ● Ratatouille ● Riz au lait 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates vinaigrette ● Boulettes d'agneau sauce curry ● Boulgour ● Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé de blé à la provençale* ● Poulet rôti ● Haricots verts ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Jambon blanc ● Chips  ● Emmental ● Banane

*Blé, maïs, tomates, poivrons, 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 : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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.