



Menus du 1 au 5 septembre 2025

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Farfalles Sauce tomate à l'orientale* Mimolette Roulé à la confiture de fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Émincé de dinde à l'estragon Haricots verts persillés Petit suisse sucré Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz estivale* Échine de porc rôtie, sauce brune Petits pois aux oignons Brie Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois en salade* Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne Frites Emmental Fruit de saison

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

* Riz, tomates, maïs, échalotes, ciboulette, vinaigrette au Xéres.

* Chou chinois, tomates, dés de jambon, vinaigrette.

Menus du 8 au 12 septembre 2025

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

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**. **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"> ●● Perles marines ● Sauté de porc sauce coco gingembre ● Haricots plats aux oignons ● Saint Paulin ●● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade aux dés de mimolette et croûtons ● Parmentier de ●● lentilles et tomates ● Petit suisse aux fruits ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Blé à la provençale* ● Poulet rôti ● Carottes à la crème d'ail ● Fromage de chèvre ●● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Rillettes cornichon ● Filet de poisson frais sauce poivron chorizo ● Tortis ● Cantal ● Fruit de saison

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

*Blé, tomates, olives émincées, vinaigrette.

Menus du 22 au 26 septembre 2025

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	ITALIE
<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Semoule aux pois chiches ● Aubergines et tomates rôties* ● Saint Nectaire ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème à l'aneth ● Filet de dinde mariné façon Tandoori ●● Riz pilaf aux dés de courgettes ● Tomme des Pyrénées ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Salade composée* ●● Gratin Dauphinois ● Au jambon ● Gouda ● Fruit de saison 	<p>Frontières gourmandes, passeport pour les papilles!</p> <p>ITALIE</p> <ul style="list-style-type: none"> ●● Tomates mozzarella ●● Lasagnes à la bolognaise ● Salade, vinaigrette balsamique ●● Panna cotta ● Aux fruits rouges

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

* Feuille de chêne rouge émincée, dés de tomates, maïs, échalote, vinaigrette au Xéres.

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 29 septembre au 3 octobre 2025

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Pizza méditerranéenne° Salade verte Camembert Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois au maïs Colombo de courgettes aux lentilles corail Purée de patates douces Mimolette Gâteau d'anniversaire  		<ul style="list-style-type: none"> Betteraves ciboulette Chili con carne Riz Tomme grise Salade de pommes et bananes au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Salade piémontaise au cervelas° Blanquette de dinde sauce normande Carottes et butternut rôtis aux herbes de provence Yaourt fermier sucré Fruit de saison

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

* Pommes de terre, cervelas, tomates, cornichons, mayonnaise.

Menus du 6 au 10 octobre 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine° Gratin de pommes de terre sauce fromagère Salade verte Bûche laitière Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote Sauté de boeuf à la provençale Haricots beurre persillés Petit suisse Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Concombres alpins° Galette saucisse Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre Edam Yaourt fermier aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, cornichon Penne rigate Sauce carbonara de poisson frais Coulommiers Fruit de saison

* Riz, haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette.

*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

Un jour, une recette!

lundi 13

- Betteraves à l'échalote
- Mac and cheese revisité 
- au potimarron et épices douces
- Tomme blanche
- Fruit de saison

mardi 14

- Céleri rémoulade au curry 
- Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
- Potatoes au paprika
- Cantal
- Fromage blanc à la cassonade



mercredi 15



jeudi 16

- Taboulé Libannais*
- Poisson pané sauce tartare
- Chou fleur rôti au cumin 
- Emmental
- Fruit de saison

* Boulgour, tomate, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olives.

vendredi 17

- Salade croquante*
- Jambon grillé
- Petits pois carottes, crème dijonnaise
- Brie
- Moelleux chocolat courgette 

* Concombre, radis, fromage frais, vinaigre de cidre.

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



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.