

Menus du 14 au 18 mai

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de risettis * Steak haché Petits pois carottes Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Chipolatas Lentilles Emmental Fraises au sucre * 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux agrumes Quiche lorraine Salade verte Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Filet de poisson frais Ratatouille/pommes de terre Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Saucisse de francfort Choux braisé Entremets à la vanille

* Risettis (pâtes), dés de tomates, de fromage, d'olives, vinaigrette

*Sous réserve de disponibilité.

Menus du 21 au 25 mai



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p>Lundi de Pentecôte</p>	<ul style="list-style-type: none"> Escalope de poulet Frites fraîches Gouda Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Rôti de porc au jus Flageolets cuisinés Fan 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 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, 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 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

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

mercredi

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

jeudi

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

vendredi

- Taboulé aux raisins
- Quiche aux tomates, fromage de chèvre et basilic
- Salade verte 
- Petit suisse sucré

* Lentilles cuites, tomates, oignons, vinaigrette

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

mercredi

- Chipolatas 
- Blé tendre à la forestière
- Fromage
- Ananas au sirop

jeudi

- Rillettes, cornichon
- Bœuf aux olives 
- Haricots beurre
- Flan

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"> ● Concombres vinaigrette ●● Gratin de pâtes au thon ● et à la mozzarella ● Pêches au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Sauté de dinde à l'estragon ● Haricots verts persillés ● Cantafrais ●● Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomate farcie ● Riz ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade Russe * ●● Bœuf Stroganoff ● Pommes vapeur ● Fromage blanc fermier 	<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 fermier 	<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"> Concombres à la crème Croque monsieur du chef Salade verte Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Paleron de bœuf braisé Pommes rissolées Vache qui rit Fruit de saison 	<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"> Blanquette de poisson frais Riz pilaf Saint Nectaire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de fromage et croûtons Rôti de porc, jus au thym Petits pois Banane

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 Bouलगour Fromage blanc fermier 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé de blé à la provençale* Poulet rôti Haricots verts Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon blanc Chips Emmental Gâteau d'anniversaire

*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.