

Menus du 8 au 12 janvier

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Steak haché - Frites fraîches - Vache picon - Fruit de saison	- Blanquette de volaille - Riz - Tome grise - Fruit de saison	- Pâtes multicolores aux dés de tomates et d'olives - Filet de dinde rôti - Petits pois au bouillon - Compote de pommes au fromage blanc	- Duo de carottes et radis noir râpé - Jambon blanc - Gratin de pommes de terre à la raclette - Yaourt aromatisé	- Filet de poisson frais sauce beurre blanc - Julienne de légumes * - Saint Paulin - Galette des rois



*Carottes oranges, carottes jaunes, navets.

Menus du 15 au 19 janvier

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Omelette - Tortis - Emmental - Fruit de saison	- Velouté de potimarron - Chipolatas - Haricots blancs à la tomate - Yaourt sucré	- Salade d'endives aux pommes et noix - Gratin de coquillettes - au thon - Galette des rois du centre de loisirs	- Taboulé à la menthe - Bœuf bourguignon - Carottes - Fromage blanc à la gelée de groseilles	- Filet de poisson frais sauce crustacés - Purée de pommes de terre aux panais - Mimolette - Fruit de saison

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

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

☑ **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 22 au 26 janvier

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Sauté de bœuf à la provençale - Blé tendre - Tome noire - Fruit de saison	- Salade Marco Polo * - Rôti de porc - Petits pois au jus - Flan nappé au caramel	- Hachis Parmentier - Salade verte - Fromage - Fruit de saison	- Poulet rôti - Haricots beurre persillés - Cantafras - Gâteau d'anniversaire	- Salade chinoise - Filet de poisson frais sauce hollandaise - Riz doré - Fruit de saison

* Pâtes, surimi, poivron rouge, tomate, crème fraîche.

* Chou chinois, dés d'emmental, épaule, vinaigrette

Menus du 29 janvier au 2 février

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Œuf dur mayonnaise - Gratin de macaronis - à la bolognaise - Fruit de saison	- Velouté de légumes - Tajine de poulet au potimarron - Semoule - Crème dessert à la vanille	- Feuilleté au fromage - Sauté de porc aux herbes - Poêlée forestière * - Fruit de saison	- Carottes râpées - Galette artisanale jambon fromage - Salade verte - Yaourt sucré	- Filet de poisson frais sauce crème ciboulette - Pommes vapeurs et épinards - Gouda - Crêpe au sucre

* Haricots verts, brocolis, champignons.

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 5 au 9 février

Cap sur le soleil des Antilles



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Boulettes d'agneau sauce tomate aux épices douces - Pommes noisettes - Mimolette - Fruit de saison	- Achards de légumes* - Acras de morue - Riz aux haricots rouges - Fromage blanc noix de coco et citron vert	- Velouté Dubarry - Haut de cuisse de poulet rôti - Purée de pommes de terre - Yaourt aromatisé	- Bœuf mironton - Haricots verts - Vache qui rit - Pain perdu	- Velouté de légumes - Filet de poisson frais sauce citronnée - Coquillettes - Entremets à la vanille

* Carottes, chou blanc, christophine, oignon, gingembre, ail, curcuma, vinaigrette

*Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave.

Menus du 12 au 16 février

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Salade aux dés d'emmental et croûtons - Escalope de poulet crème champignons - Boulgour - Cocktail de fruits au sirop	- Pomelos rose - Sauté de bœuf au curry - Gratin de choux-fleurs aux pommes de terre - Mousse au chocolat	- Taboulé de blé - Poisson pané - Épinards béchamel - Fruit de saison	- Jambon grillé - Flageolets, carottes oignons - Edam - Compote de pommes	- Brandade de poisson frais aux 2 patates - Salade verte - Cantadou ail et fines herbes - Fruit de saison

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 19 au 23 février

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Lasagnes à la bolognaise - Salade verte - Chanteneige fouettée - Fruit de saison	- Betteraves rouges aux pommes - Rôti de porc sauce moutarde - Lentilles cuisinées - Entremets au chocolat	- Émincé de bœuf au paprika - Blé pilaf - Fromage - Fruit de saison	- Sauté de dinde à l'estragon - Haricots verts - Emmental - Gâteau d'anniversaire 	- Taboulé aux raisins - Blanquette de poisson frais - Carottes persillées - Yaourt aromatisé



Toute l'équipe du restaurant scolaire
vous souhaite de bonnes vacances !

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumineuses 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.