

Menus du 5 au 9 novembre 2018

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Steak haché sauce provençale - Coquillettes - Chanteneige - Compote de pommes	- Betterave vinaigrette - Rôti de porc - Gratin de choux-fleurs et pommes de terre - Flan nappé au caramel	- Boudin blanc - Purée de potiron - Fromage - Fruit de saison	- Blanquette de veau - Carottes Vichy - Emmental - Crêpe au sucre	- Filet de poisson frais sauce moutarde à l'ancienne - Riz pilaf - Cantadou ail et fines herbes - Fruit de saison

* Pommes de terre, cervelas, tomates, vinaigrette.

Menus du 12 au 16 novembre 2018



A la découverte des 5 continents
Le continent Américain !



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Cake au fromage - Poisson pané - Haricots verts persillés - Fruit de saison	- Salade alphabet * - Bœuf braisé aux oignons - Petit pois - Fruit de saison	- Potage Crécy - Croque monsieur - Salade verte - Crème dessert à la vanille	- Taboulé Mexicain * - Haut de cuisse de poulet sauce barbecue - Potatoes - Smoothie de fromage blanc à la banane	- Velouté de légumes au panais - Sauté de porc aux lentilles - Mousse au chocolat

* Semoule, tomates, haricots rouges, maïs.

* Pâtes alphabet, emmental, dés de tomates, maïs, 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.

Menus du 19 au 23 novembre 2018

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
●● Crêpes au fromage ● Poulet rôti ● Haricots beurre ● Yaourt aromatisé	●● Carottes râpées, gouda vinaigrette au citron ● Boulettes d'agneau sauce curry ● Blé tendre ●● Panna cotta	● Longe de porc ● Flageolets cuisinés ● Fromage ●● Clafoutis poire chocolat	● Bœuf bourguignon ● Pommes vapeur ● Gouda ● Fruit de saison	●● Œuf mayonnaise ● Filet de poisson frais sauce citronnée ● Purée de carottes ●● Semoule au lait

Menus du 26 au 30 novembre 2018

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
●● Salade aux dés de fromage et croûtons ● Émincé de dinde sauce forestière ●● Frites fraîches ● Fruit de saison	● Bouillon de bœuf vermicelles ● Pot au feu ● Légumes du pot ● Fromage blanc	●● Brandade de poisson ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison	● Velouté de potimarrons ●● Cassoulet ● du Chef ●● Entremets au chocolat	●● Salade de mâche, betteraves et emmental ● Filet de poisson frais à la crème de poivron ● Riz créole et brocolis ●● Gâteau d'anniversaire 

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 3 au 7 décembre 2018

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Couscous du Chef - aux boulettes de bœuf - Edam - Fruit de saison	- Salade multicolore * - Jambon grillé - Petits pois carottes - Poire au chocolat	- Feuilleté au fromage - Paupiette de veau sauce provençale - Choux fleurs - Yaourt aromatisé	- Pâtes au thon - Salade verte - Saint Paulin - Fruit de saison	- Carottes râpées vinaigrette - Sauté de dinde à l'estragon - Gratin Dauphinois aux épinards - Crème dessert à la vanille

*Tortis multicolores, tomates, dés de fromage, vinaigrette.

Menus du 10 au 14 décembre 2018

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
- Omelette sauce tomate - Penne rigate - Mimolette - Ananas au sirop	- Velouté de légumes au fromage frais - Tartiflette - Salade verte - Fruit de saison	- Pilons de poulet rôti - Lentilles cuisinées - Fromage - Fruit de saison	- Bœuf braisé aux olives - Haricots verts - Tome noire - Gâteau d'anniversaire 	- Taboulé à l'orientale - Filet de poisson frais à la crème de potiron - Julienne de légumes * - Yaourt sucré

* Carottes oranges, céleri-rave, carottes jaunes.

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 17 au 21 décembre 2018

REPAS DE NOËL

lundi

-  Rougail saucisse
-  Riz créole
-  Cantafrais
-  Fruit de saison

mardi

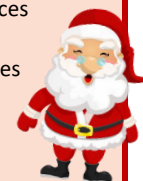
-  Chou chinois au jambon vinaigrette
-  Hachis parmentier
-  Salade verte
-  Yaourt à la pulpe de fruits

mercredi

-  Bœuf braisé au paprika
-  Semoule
-  Fromage
-  Compote de pommes

jeudi

-  Mousson de canard et toast
-  Rôti de dinde sauce pain d'épices
-  Pommes noisettes
-  Bûche glacée



vendredi

-  Blé à la provençale *
-  Filet de poisson frais à la nage
-  Carottes à la crème d'ail
-  Entremets à la vanille

* Blé, maïs, poivrons verts, tomates, vinaigrette.



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, 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.