

Menus du 25 février au 1 mars 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé aux raisins</li> <li>● Boulettes d'agneau aux 4 épices</li> <li>● Petits pois carottes</li> <li>● Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rémoulade</li> <li>● Bœuf Bourguignon</li> <li>● Farfalles</li> <li>● Fromage blanc à la gelée de groseille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sauté de dinde à l'estragon</li> <li>● Blé tendre</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Jambon grillé sauce Madère</li> <li>● Haricots verts</li> <li>● Vache picon</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées aux dés de fromage</li> <li>● Parmentier de poisson frais</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

Menus du 4 au 8 mars 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Steak haché</li> <li>● Frites fraîches</li> <li>● Edam</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Couscous de poulet</li> <li>● Semoule et légumes couscous</li> <li>● Cantadou ail et fines herbes</li> <li>● Pêches au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage de légumes</li> <li>● Longe de porc rôtie</li> <li>● Purée de pommes de terre aux brocolis</li> <li>● Yaourt nature sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de risettis au surimi</li> <li>● Blanquette de veau</li> <li>● Carottes vichy</li> <li>● Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Filet de poisson frais sauce citronnée</li> <li>● Riz créole</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

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 11 au 15 mars 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bœuf massalé</li> <li>● Haricots beurre et blé tendre</li> <li>● Tome noire</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes au rutabaga</li> <li>● Filet de dinde au jus</li> <li>● Lentilles cuisinées</li> <li>● Fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Quiche aux légumes</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de râpés*</li> <li>● Poisson pané</li> <li>● Haricots verts</li> <li>● Semoule au lait au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade aux dés de mimolette et croûtons</li> <li>● Rôti de porc sauce moutarde</li> <li>● Purée de pommes de terre</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

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

\* Carottes, céleri rave, vinaigrette.

Menus du 18 au 22 mars 2019



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de chou chinois *</li> <li>● Omelette sauce tomate</li> <li>● Coquillettes</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage de tomates, vermicelles</li> <li>● Sauté de porc au chorizo</li> <li>● Petits pois</li> <li>● Entremets à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis, beurre</li> <li>● Paupiette de veau</li> <li>● Flageolets</li> <li>● Crème dessert au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pizza Margherita</li> <li>● Paëlla Valencienne*</li> <li>● Petits suisses</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Filet de poisson frais sauce crème ciboulette</li> <li>● Julienne de légumes * et boulgour</li> <li>● Gouda</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Chou chinois, emmental, tomate, vinaigrette.

\* au poulet.

\* Carottes oranges, carottes jaunes, navets.

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 25 au 29 mars 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Penne rigate</li> <li>● à la carbonara</li> <li>● Emmental</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bœuf braisé sauce soja</li> <li>● Carottes vichy et semoule</li> <li>● Saint Môret</li> <li>● Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de pommes de terre aux œufs</li> <li>● Boudin blanc</li> <li>● Compote de pommes chaude</li> <li>● Yaourt à la pulpe de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux pommes</li> <li>● Curry de dinde</li> <li>● Haricots verts à l'ail</li> <li>● Riz au lait à la fleur d'oranger</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Filet de poisson frais sauce crustacés</li> <li>● Pommes vapeur et épinards</li> <li>● Carré président</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

Menus du 1 au 5 avril 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis, beurre</li> <li>● Boulettes de bœuf sauce champignons</li> <li>● Boulgour</li> <li>● Yaourt sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées vinaigrette</li> <li>● Quiche au fromage</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Blanquette de poisson</li> <li>● Coquillettes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Rougail saucisse</li> <li>● Riz créole</li> <li>● Camembert</li> <li>● Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tortis multicolores aux dés de fromage</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Petits pois carottes</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

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.