

Menus du 22 au 26 avril 2019

lundi

Toute notre équipe vous souhaite de Joyeuses Fêtes de Pâques

mardi

- Chili con carne
- Riz
- Emmental
- Liégeois au chocolat

mercredi

- Salade de pommes de terre aux œufs
- Blanquette de poisson
- Carottes Vichy
- Yaourt aromatisé

jeudi

- Concombres vinaigrette
- Chipolatas
- Lentilles cuisinées
- Fruit de saison

vendredi

- Taboulé à l'orientale
- Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic
- Salade verte
- Ananas au sirop

Menus du 29 avril au 3 mai 2019

lundi

- Sauté de bœuf à la provençale
- Purée de panais
- Mimosette
- Compote pomme fraise

mardi

- Rôti de porc, jus au thym
- Courgettes sautées aux oignons
- Chanteneige fouettée
- Gâteau d'anniversaire

mercredi

1er MAI - FETE DU TRAVAIL

jeudi

- Salade de risettis
- Steak haché
- Haricots verts persillés
- Fruit de saison

vendredi

- Filet de poisson frais, sauce citronnée à l'aneth
- Blé pilaf
- Vache picon
- Fruit de saison

*Ristteis, dés de tomates, de fromage, d'olives, 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 6 au 10 mai 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois au maïs ● ● Gratin de pâtes au thon ● et à la mozzarella ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Tomates à l'échalote et dés de fromage ● Filet de dinde rôti ● Haricots beurre aux champignons ● ● Gâteau de semoule 	<p>ARMISTICE VICTOIRE 1945</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres crème ciboulette ● ● Boulettes d'agneau sauce massalé ● ● Riz basmati et julienne de légumes * ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Boeuf bourguignon ● Pommes vapeur ● Tome noire ● Fruit de saison

*Carottes oranges, carottes jaunes, courgettes.

Menus du 13 au 17 mai 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● ● Salade aux croûtons, emmental et noix ● Omelette ● ● Frites fraîches ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé de blé à la provençale * ● Sauté de porc aux pruneaux ● Carottes vichy ● ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Tomate farcie ● Semoule au bouillon de tomates ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Haut de cuisse de poulet à la moutarde ● Petits pois cuisinés ● Cantadou ail et fines herbes ● ● Cookie aux pépites de chocolat 	<p>A la découverte des continents L'OCÉANIE !</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ● Beetroot salad * ● Filet de poisson frais au lait de coco ● Purée de patates douces ● ● Mélange de fruits tropicaux au sirop

*Blé, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

* Betteraves rouges, roquette, fromage de chèvre, vinaigrette

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



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 20 au 24 mai 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Jambon braisé à l'ananas ● Haricots verts ●● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Paupiette de veau sauce charcutière ● Flageolets cuisinés ● Edam ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de concombre et tomate ● Sauté de dinde à l'estragon ● Riz ●● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Œuf dur mayonnaise ● Bœuf aux olives ●● Gratin Dauphinois aux épinards ● Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson frais ●● Ratatouille et boulgour ● Fromage ● Fruit de saison

*Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

Menus du 27 au 31 mai 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Hachis parmentier ● Salade verte ● Mimolette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rôti de porc ● Petits pois, carottes ● Fraidou ●● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé aux raisins ●● Quiche aux légumes ● Fromage ● Fruit de saison 	<p>jeudi  vendredi</p> <p>Semaine Européenne du développement durable 2019</p> <p>Des recettes autour du miel </p> <p>Mon Miel </p>	

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 3 au 7 juin 2019



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de carottes miel et citron ● Boulettes de soja au coulis de tomates ● Coquillettes ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté de porc au miel ● Haricots blancs cuisinés ● Vache qui rit ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre ● Haut de cuisse de poulet rôti ● Epinards béchamel ● Fromage blanc au miel et aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de riz au thon * ● Paleron de boeuf braisé ● Gratin de courgettes à la mozzarella ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Paté de campgne ● Brandade de poisson frais ● Salade verte ● Yaourt aromatisé

*Riz, tomate, thon, échalote, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 10 au 14 juin 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p>LUNDI DE PENTECOTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Émincé de dinde basquaise ● Pommes rissolées ● Saint Môret ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Filet de poisson sauce crustacés ● Riz créole ● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Croque monsieur du chef ● Salade verte ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tortis multicolores aux dés de fromage ● Bœuf Stroganoff ● Duo de haricots ● 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 17 au 21 juin 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Betteraves au chèvre ● Boulettes de bœuf ●● Semoule et légumes couscous ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ●● Galette saucisse ● Salade verte ● Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Colombo de porc ●● Julienne de légumes et pâtes ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de lentilles * ● Escalope de dinde sauce normande ● Carottes vichy ●● Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Paëlla au ● poisson frais ● Gouda ●● Cocktail de fruits au sirop

*Lentilles, tomates, lardons, échalote, vinaigrette.

Menus du 24 au 28 juin 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Tomates à l'emmental, huile d'olives et basilic ● Curry de dinde au lait de coco ● Farfalles ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Taboulé fraîcheur ● Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne ● Courgettes sautées ●● Entremets au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ●● Omelette aux pommes de terre ● Salade verte ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Rôti de bœuf ●● Frites fraîches ● Fromage blanc à la gelée de groseilles 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de chou chinois * ● Filet de poisson frais au coulis de tomates ● Haricots beurre ●● Gâteau d'anniversaire 

*Chou chinois, épaule, mimolette, 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 1 au 5 juillet 2019

Bonnes vacances!!!

lundi

-  Raviolis gratinés
-  Salade verte
-  Saint Nectaire
-  Compote de pommes

mardi

-  Salade Strasbourgeoise *
-  Poulet rôti
-  Petits pois carottes
-  Banane

mercredi

-  Concombre au yaourt
-  Boulettes d'agneau sauce provençale
-  Semoule
-  Madeleine

jeudi

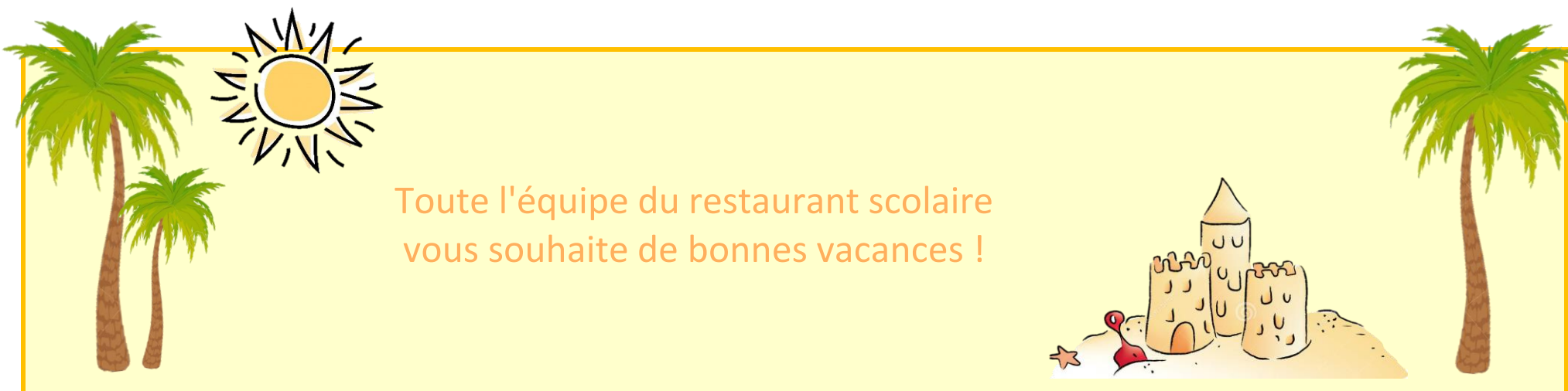
-  Poisson pané
-  Ratatouille et riz
-  Carré président
-  Fruit de saison

vendredi

-  Jambon blanc
-  Chips
-  Emmental
-  Glace



*Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, 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.