

Menus du 4 au 8 novembre 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de boulgour* Bœuf bourguignon Gratin de choux fleur Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes aux lentilles Salade verte Cantadou ail et fines herbes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson sauce crustacés Poêlée de haricots à la forestière Fromage Clafoutis aux poires et amandes 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Sauté de dinde à l'estragon Riz doré Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes au fromage frais Rôti de porc Pommes rissolées Fruit de saison

*Boulgour, dés de tomates, emmental, poivrons jaunes, vinaigrette.

*Carottes, céleri rave, vinaigrette.

Menus du 11 au 15 novembre 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de mimolette et croûtons Omelette sauce tomate Penne rigate Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Croque monsieur Salade verte Fran nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Blanquette de veau Carottes Vichy Petits suisses aromatisés 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais à la crème de poivron Blé tendre et brocolis Saint Paulin Crêpe au sucre

* Pdt, cervelas, edam, tomates, cornichons, vinaigrette.

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 18 au 22 novembre 2019



COUPE DAVIS

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc aux lentilles Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarrons Gratin de légumes aux haricots rouges Riz au lait 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de veau, jus au thym Semoule Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Cocido (Pot au feu aux pois chiches) Pommes de terre et chou Fromage de brebis Crème Catalane 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Marco Polo* Filet de poisson sce moutarde à l'ancienne Purée de carottes Liégeois au chocolat

*Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

Menus du 25 au 29 novembre 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Céleri aux pommes granny Boulettes de soja sauce curry Boulgour Fromage blanc aux spéculos 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Poisson pané Gratin Dauphinois aux épinards Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de poule vermicelle Boudin Blanc Purée de potiron Entremets 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé * à l'orientale Haut de cuisse de poulet rôti Petits pois au bouillon Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Cassoulet* Du chef Vache picon Gâteau d'anniversaire aux fruits

* Blé, concombres, tomates, poivron

* haricot blanc

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 2 au 6 décembre 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois Steak haché sauce provençale Frites fraîches Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de lentilles corail caque de carottes Salade verte Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots rouges Pizza aux 3 fromages Salade verte Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore Paupiette de veau sauce charcutière Haricots beurre Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais à la nage Riz pilaf Tome noire Poire sauce chocolat

* Chou chinois, dés de jambon, mimolette, vinaigrette.

* Tortis multicolores, tomates, dés d'emmental, vinaigrette.

Menus du 9 au 13 décembre 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Jambon grillé sauce tomate Semoule Fraidou Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf mayonnaise Blé sauce fromagère aux champignons Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Potage parmentier Pilons de poulet rôti Chou romanesco Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux noix Tartiflette Salade verte Fromage blanc aux bananes 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées, vinaigrette au citron Filet de poisson à la crème de potiron Farfalles Gâteau d'anniversaire, crème anglaise

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 16 au 20 décembre 2019

REPAS DE NOËL

lundi

- Feuilleté au fromage
- Bœuf braisé aux olives
- Haricots verts
- Fruit de saison

mardi

- Velouté de légumes au panais
- Chili sin carne aux lentilles corail
- Riz créole 
- Yaourt à la pulpe de fruits

mercredi

- Céleri rémoulade
- Gratin de macaronis
- à la bolognaise
- Fruit de saison

jeudi

- Terrine de saumon
- Parmentier de canard confit
- Salade verte
- Bûche glacée

vendredi

- Salade alphabet au gouda*
- Filet de poisson sauce citronnée
- Julienne de légumes*
- Fruit de saison



*Pâtes alphabet, gouda, tomates, maïs, vinaigrette.

* 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, 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.