

Menus du 6 au 10 janvier 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Hachis parmentier aux lentilles Salade verte Yaourt sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Steak haché Poêlée de haricots verts à la forestière Vache picon Galette des rois 	<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Filet de dinde rôti Épinards béchamel Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées à la mimolette Sauté de porc à la dijonnaise Petits pois Semoule au lait 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais sauce aurore Blé tendre Tome grise Fruit de saison

* Farfalles, julienne de jambon, olives, vinaigrette.

Menus du 13 au 17 janvier 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de fromages, maïs et noix Émincé de volaille à l'estragon Riz doré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale Poisson pané Julienne de légumes à la crème* Fromage blanc à la gelée de groseilles 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza royale Salade verte Fromage Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf bourguignon Pommes vapeur Carré président Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarron Fricassée de haricots blancs aux champignons et carottes Crème dessert à la vanille

*Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave.

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 20 au 24 janvier 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Potage tomates vermicelle Chipolatas Petits pois carottes Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Gratin de macaronis  à la bolognaise Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées, vianigrette au citron Paupiette de veau sauce financière Flageolets cuisinés Fran nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Curry de légumes aux pois chiches et boulgour Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson sauce crustacés Pommes de terre pers  Gouda Fruit de saison

* Tortis multicolores, emmental, mimolette, vinaigrette.

Menus du 27 au 31 janvier 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Dahl de lentilles corail Riz  Tome noire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Filet de dinde sauce champignons Haricots beurre à l'ail Entremets au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson à la fondue de poireaux Coquillettes  Fromage blanc Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpé* Racliflette Salade verte  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf mironton Gratin de choux fleurs Edam Gâteau d'anniversaire 

* Carottes, radis noir, 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 3 au 7 février 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Endives aux dés de fromage et croûtons Omelette Frites fraîches Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté Dubarry Rôti de porc, jus au thym Petits pois Crêpe au sucre 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Poulet rôti Purée de potimarron Riz au lait 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf au paprika Tortis Mimolette Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Brandade de poisson frais Salade verte Emmental Fruit de saison

Menus du 10 au 14 février 2020



Championnat du Monde de Laser 2020



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes, vermicelle Boulettes d'agneau sauce massalé Duo de haricots Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de betteraves à la fête Chicken parma* Pommes vapeur Fruit Pavlova (Salade de fruits aux meringues) 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpé * Colombo de porc Blé pilaf Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Marco Polo* Quiche au fromage Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Blanquette de poisson Carottes persillées et riz Chanteneige Gâteau d'anniversaire

*Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème.

* Emincé de dinde, sauce tomate, parmesan et à la mozzarella.

* Carottes, céleri rave, vianigrette.

* Chou chinois, épaula, 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.