

Menus du 8 au 12 janvier 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de mâche aux betteraves ● Fish'n ● Chips* ● Chanteneige ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potimarron ● Paupiette de veau sauce champignons ● Haricots beurre à l'ail ● Gouda ● Galette des rois  	<ul style="list-style-type: none"> ● Haut de cuisse de poulet Tandoori ● Purée crécy ● Fromage ● Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix ● Dahl de lentilles corail aux patates douces ● Riz basmati ● Petit suisse ● Compote pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Rôti de porc, jus au thym ● Petits pois à la française ● Yaourt fermier aromatisé ● Fruit de saison

* Poisson meunière et frites

Menus du 15 au 19 janvier 2024

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon de poule vermicelle ● Boeuf au paprika ● Carottes Vichy ● Saint Paulin ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé aux fruits secs ● Quiche aux légumes* ● Salade verte ● Camembert ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Râgout de porc ● Aux lentilles vertes ● Galette des rois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chou chinois râpé au jambon ● Gratin de pommes de terre ● Au thon et aneth ● Emmental ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Filet de dinde sauce chorizo ● Boulgour ● Vache picon ● Fruit de saison

* Carottes, butternut, oignon.

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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 22 au 26 janvier 2024

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> Velouté de pois cassés au fromage frais Penne rigate semi-complètes Sauce napolitaine Tome Catalane Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Cassoulet du chef Mimolette Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Fajitas à la volaille Salade verte Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Boulgour à l'indienne* Boulettes de boeuf sauce massalé Haricots panachés Carré président Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Brandade du pêcheur Salade vinaigrette balsamique Munster Fruit de saison

* Boulgour, carotte, pomme, vinaigrette au curry.

Menus du 29 janvier au 2 février 2024

lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
<ul style="list-style-type: none"> Salade de coquillettes* Sauté de porc à la dijonnaise Petits pois carottes Cantal Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés d'emmental Omelette Pommes de terre rissolées Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Filet de poisson sauce échalote citronnée Riz aux brocolis Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Coleslaw* Pizza Texane Salade verte Bûche lactière Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Blésotto crémeux de volaille à l'estragon Brie Crêpe sucrée 

* Coquillettes, maïs, surimi, vinaigrette.

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, 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** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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 5 au 9 février 2024

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> Cervelas, cornichon Bœuf bourguignon au panais Bouलगour Cantadou ail et fines herbes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Lasagnes ricotta épinards Salade verte Saint Nectaire Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Rougail saucisse Semoule Yaourt sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Curry de poisson frais au lait de coco Riz créole et fondue de poireaux Edam Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade sombrero* Poulet rôti Haricots verts à la forestière Crème Anglaise Barre bretonne

* Carottes râpées, haricots rouges, maïs, vinaigrette.

* Carottes râpées, haricots rouges, maïs, vinaigrette.

Menus du 12 au 16 février 2024

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> Velouté de lentilles corail aux carottes et épices Jambon grillé Petits pois aux oignons Camembert Flan nappé au caramel 	 <ul style="list-style-type: none"> Toast chèvre et miel Filet de poisson meunière Crumble de butternut au sarrasin Fromage blanc Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'agrumes Steak haché sauce ketchup Pommes noisettes Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Blanquette de dinde Carottes persillées Emmental Pain perdu 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Gratin de pommes de terre façon raclette* Salade verte Petit suisse sucré Fruit de saison

Du sarrasin

à la ruche!

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 : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 février 2024

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Mijoté de haricots rouges au maïs Riz Coulommiers Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de boulgour aux pois chiches Bœuf Stroganoff Haricots beurre persillés Tome noire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Galette jambon fromage Salade verte Smoothie Banane et fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de tomates, vermicelle* Poisson pané au citron frais Fondue de chou blanc crème curry et pdt Fraidou Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte aux croûtons, vin' au Xérès Farfalles Sauce carbonara aux poireaux Mimolette Compote de pommes

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignons, ail, vermicelles.



Toute l'équipe d'
Armonys Restauration
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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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.