

Menus du 8 au 12 janvier 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> Fish'n Chips* Chanteneige Compote pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix Dahl de lentilles corail aux patates douces Riz basmati Fruit de saison 	<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"> Velouté de potimarron à la vache qui rit Paupiette de veau sauce champignons Haricots beurre à l'ail Galette des rois 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Rôti de porc, jus au thym Petits pois à la française 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 Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de dinde sauce chorizo Boulgour Fraidou Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Râgout de porc Aux lentilles vertes Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois au gouda Gratin de pommes de terre Au thon et aneth Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Quiche aux légumes* Salade verte Yaourt fermier sucré

* Carottes, butternut, oignon.

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** : 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 Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées et mimolette vinaigrette Cassoulet du chef 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 Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> 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 Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés d'emmental Omelette Pommes de terre rissolées 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 Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Blésotto crémeux de volaille à l'estragon  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"> Bœuf bourguignon au panais Boulgour Cantadou ail et fines herbes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade sombrero* Poulet rôti Haricots verts à la forestière Barre bretonne et crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri râpé scc moutarde et fromage blanc Rougail saucisse Semoule Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Lasagnes ricotta épinards Salade verte Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Curry de poisson frais au lait de coco Riz créole Tome grise Fruit de saison

* 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 Flan nappé au caramel 	<p>Du sarrasin à la ruche!</p> <ul style="list-style-type: none"> Toast chèvre et miel Filet de poisson meunière Crumble de butternut au sarrasin 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 Fromage blanc aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Gratin de pommes de terre façon raclette* Salade verte Fruit de saison

* Tortis aux légumes, maïs, emmental, vinaigrette.

* Pdt, bouillon de légumes, oignons, fromage à raclette.



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

-  Carottes râpées
-  Mijoté de haricots rouges au maïs
-  Riz
-  Yaourt fermier aromatisé

mardi 20






-  Salade de boulgour aux pois chiches et fêta
-  Bœuf Stroganoff
-  Haricots beurre persillés
-  Fruit de saison

mercredi 21





-  Soupe de tomates, vermicelle*
-  Galette jambon fromage
-  Salade verte
-  Salade de fruits frais

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

jeudi 22

-  Poisson pané au citron frais
-  Fondue de chou blanc crème curry et pdt
-  Vache picon
-  Gâteau d'anniversaire 

vendredi 23

-  Salade composée*
-  Farfalles
-  Sauce carbonara aux poireaux
-  Compote de pommes

* Salade verte, mimolette, croûtons, vinaigrette au Xéres.



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 bœuf, 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.