

## Menus du 25 février au 1 mars 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé aux raisins</li> <li>● Boulettes d'agneau aux 4 épices</li> <li>● Petits pois carottes</li> <li>● Chanteneige</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rémoulade</li> <li>● Bœuf braisé sauce soja</li> <li>● Farfalles</li> <li>● Camembert</li> <li>● Fromage blanc à la gelée de groseille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes</li> <li>● Sauté de dinde à l'estragon</li> <li>● Blé tendre</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Soupe de tomates au vermicelle</li> <li>● Jambon grillé sauce Madère</li> <li>● Haricots verts</li> <li>● Vache picon</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées vinaigrette</li> <li>● Parmentier de poisson frais</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Tome noire</li> <li>● Crème dessert à la vanille</li> </ul>

## Menus du 4 au 8 mars 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes au rutabaga</li> <li>● Steak haché</li> <li>● Frites fraîches</li> <li>● Brie</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves au maïs</li> <li>● Couscous de poulet</li> <li>● Semoule et légumes couscous</li> <li>● Cantadou ail et fines herbes</li> <li>● Pêches au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Endives aux pommes</li> <li>● Longe de porc rôtie</li> <li>● Pommes vapeur et chou de bruxelles</li> <li>● Fromage</li> <li>● Yaourt nature sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de risettis au surimi</li> <li>● Blanquette de veau</li> <li>● Carottes vichy</li> <li>● Emmental</li> <li>● Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Filet de poisson frais sauce citronnée</li> <li>● Riz créole</li> <li>● Petit suisse aromatisé</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

### 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 11 au 15 mars 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de blé à la provençale *</li> <li>● Bœuf massalé</li> <li>● Haricots beurre</li> <li>● Coulommiers</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes</li> <li>● Filet de dinde au jus</li> <li>● Lentilles cuisinées</li> <li>● Fromage blanc</li> <li>● Madeleine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saucisson à l'ail, cornichon</li> <li>● Quiche aux légumes</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de râpés *</li> <li>● Poisson pané</li> <li>● Gratin de choux fleurs</li> <li>● Saint Môret</li> <li>● Semoule au lait au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade aux dés d'emmental et croûtons</li> <li>● Rôti de porc sauce moutarde</li> <li>● Purée de pommes de terre</li> <li>● Yaourt aromatisé</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Blé, maïs, poivrons, vinaigrette.

\* Carottes, céleri rave, vinaigrette.

### Menus du 18 au 22 mars 2019



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de chou chinois *</li> <li>● Omelette sauce tomate</li> <li>● Coquillettes</li> <li>● Buche laitière</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage de légumes, vermicelles</li> <li>● Sauté de porc au chorizo</li> <li>● Petits pois</li> <li>● Carré président</li> <li>● Entremets à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis, beurre</li> <li>● Paupiette de veau</li> <li>● Flageolets</li> <li>● Fromage</li> <li>● Crème dessert au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pizza Margherita</li> <li>● Paëlla Valencienne*</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Petit suisse</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pâté de campagne, cornichon</li> <li>● Filet de poisson frais sauce crème ciboulette</li> <li>● Julienne de légumes * et boulgour</li> <li>● Gouda</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Chou chinois, épaule, vinaigrette.

\* au poulet.

\* Carottes oranges, carottes jaunes, navets.

### 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 25 au 29 mars 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li> Soupe à l'oignon aux croûtons</li> <li> Penne rigate</li> <li> à la carbonara</li> <li> Emmental râpé</li> <li> Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Taboulé à l'orientale</li> <li> Bœuf Bourguignon</li> <li> Carottes vichy</li> <li> Saint Paulin</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de pommes de terre aux œufs</li> <li> Boudin blanc</li> <li> Compote de pommes</li> <li> Fromage</li> <li> Yaourt à la pulpe de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Céleri rémoulade</li> <li> Curry de dinde</li> <li> Haricots verts à l'ail</li> <li> Mimolette</li> <li> Riz au lait à la fleur d'oranger</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Betteraves aux pommes</li> <li> Filet de poisson frais sauce crustacés</li> <li> Pommes vapeur et épinards</li> <li> Fromage fouetté Madame Loik</li> <li> Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

### Menus du 1 au 5 avril 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li> Radis, beurre</li> <li> Boulettes de soja sauce tomate basilic</li> <li> Boulgour</li> <li> Edam</li> <li> Yaourt sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Carottes râpées vinaigrette</li> <li> Quiche au thon tomate mozzarella</li> <li> Salade verte</li> <li> Fraidou</li> <li> Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Concombres ciboulette</li> <li> Blanquette de poisson</li> <li> Coquillettes</li> <li> Fromage</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté Dubarry*</li> <li> Rougail saucisse</li> <li> Riz créole</li> <li> Camembert</li> <li> Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tortis multicolores aux dés de fromage</li> <li> Poulet rôti</li> <li> Petits pois carottes</li> <li> Petit suisse aromatisé</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>


\* Pommes de terre, choux fleur, crème.


### 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.