

Menus du 22 au 26 octobre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ●● Rougail saucisse ● Riz créole ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Blanquette de volaille ● Coquillettes ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à l'orientale ● Rôti de porc aux pruneaux ● Petits pois carottes ● Fromage blanc ●● Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Céleri rémoulade ●● Hachis parmentier ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Cervelas, cornichon ● Filet de poisson frais ● Ratatouille ● Fromage ●● Porridge

Menus du 29 octobre au 2 novembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Boulettes d'agneau au coulis de tomates ● Semoule et légumes couscous ● Fromage ●● Entremets au chocolat 	 <p>PIQUE-NIQUE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux poires ●● Poisson pané ● Gratin de choux fleurs et pommes de terre ● Fromage ● Yaourt aromatisé 		

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.