

Menus du 23 au 27 avril

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves vinaigrette ● Omelette ● Coquillettes ● Vache qui rit ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Sauté de porc au chorizo ● Haricots beurre ● Saint Nectaire ● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Macédoine de légumes ● Paleron de bœuf à la tomate ● Boulgour ● Fromage ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé aux raisins ● Sauté de dinde à l'estragon ● Carottes vichy ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates vinaigrette ● Brandade de poisson frais ● Salade verte ● Fromage ● Entremets à la vanille

Menus du 30 avril au 4 mai

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	FÊTE DU TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none"> ● Saucisson à l'ail ● Haut de cuisse de poulet Tandoori ● Riz doré ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres à la crème ● Quiche provençale au thon ● Salade verte ● Fromage ● Semoule au lait au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pâtes aux dés de fromage ● Échine de porc rôtie ● Petits pois carottes ● Petit suisse ● Fruit de saison

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.