

## Menus du 5 au 9 novembre 2018

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Steak haché sauce provençale </li> <li>Coquillettes</li> <li>Chanteneige</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre*</li> <li>Rôti de porc </li> <li>Gratin de choux-fleurs</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boudin blanc</li> <li>Purée de potiron</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blanquette de veau</li> <li>Carottes Vichy </li> <li>Emmental</li> <li>Crêpe au sucre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de poisson frais sauce moutarde à l'ancienne</li> <li>Riz pilaf </li> <li>Cantadou ail et fines herbes</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Pommes de terre, cervelas, tomates, vinaigrette.

## Menus du 12 au 16 novembre 2018



A la découverte des 5 continents  
Le continent Américain !



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes au panais</li> <li>Sauté de porc </li> <li>aux lentilles </li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake au fromage</li> <li>Poisson pané au citron</li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage Crécy</li> <li>Croque monsieur</li> <li>Salade verte</li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé Mexicain *</li> <li>haut de cuisse de poulet sauce barbecue </li> <li>Potatoes</li> <li>Smoothie de fromage blanc à la banane </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade alphabet *</li> <li>Bœuf braisé aux oignons </li> <li>Purée de petits pois</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Semoule, tomates, haricots rouges, maïs.

\* Pâtes alphabet, emmental, dés de tomates, maïs, 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** : 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 19 au 23 novembre 2018

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées, gouda vinaigrette au citron</li> <li>Boulettes d'agneau sauce curry</li> <li>Blé tendre</li> <li>Yaourt aromatisé </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Marco Polo *</li> <li>Poulet rôti </li> <li>Haricots beurre</li> <li>Panna cotta au coulis de fruits rouges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Longe de porc rôtie </li> <li>Flageolets cuisinés</li> <li>Fromage</li> <li>Clafoutis poire chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bœuf bourguignon </li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Gouda</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Œuf mayonnaise</li> <li>Filet de poisson frais sauce citronnée</li> <li>Purée de carottes </li> <li>Riz au lait carambar </li> </ul>

\*Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

## Menus du 26 au 30 novembre 2018

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux dés de fromage et croûtons</li> <li>Sauté de dinde sauce forestière </li> <li>Frites fraîches</li> <li>Fruit de saison </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de bœuf vermicelles</li> <li>Pot au feu (Bœuf) </li> <li>Légumes du pot</li> <li>Fromage blanc fermier </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brandade de poisson</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de potimarrons</li> <li>Cassoulet</li> <li>du Chef</li> <li>Entremets au chocolat (lait) </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de mâche, betteraves et emmental</li> <li>Filet de poisson frais à la crème de poivron</li> <li>Riz créole et brocolis </li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- 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 3 au 7 décembre 2018

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade multicolore *</li> <li>Jambon grillé</li> <li>Petits pois carottes</li> <li>Poire sauce chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couscous du Chef</li> <li>aux boulettes de bœuf</li> <li>Edam</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Paupiette de veau sauce provençale</li> <li>Choux fleurs</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lasagnes au thon</li> <li>Salade verte</li> <li>Saint Paulin</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Sauté de dinde à l'estragon</li> <li>Gratin Dauphinois aux épinards</li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>

\*Tortis multicolores, tomates, dés de fromage, vinaigrette.

## Menus du 10 au 14 décembre 2018

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Omelette sauce tomate</li> <li>Penne rigate</li> <li>Mimolette</li> <li>Ananas au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes au fromage frais</li> <li>Tartiflette</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisse de poulet rôtie</li> <li>Lentilles cuisinées</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bœuf braisé aux olives</li> <li>Haricots verts</li> <li>Tome noire</li> <li>Gâteau d'anniversaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé à l'orientale</li> <li>Filet de poisson frais à la crème de potiron</li> <li>Julienne de légumes *</li> <li>Yaourt sucré</li> </ul>

\* Carottes oranges, céleri-rave, carottes jaunes.

### 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.

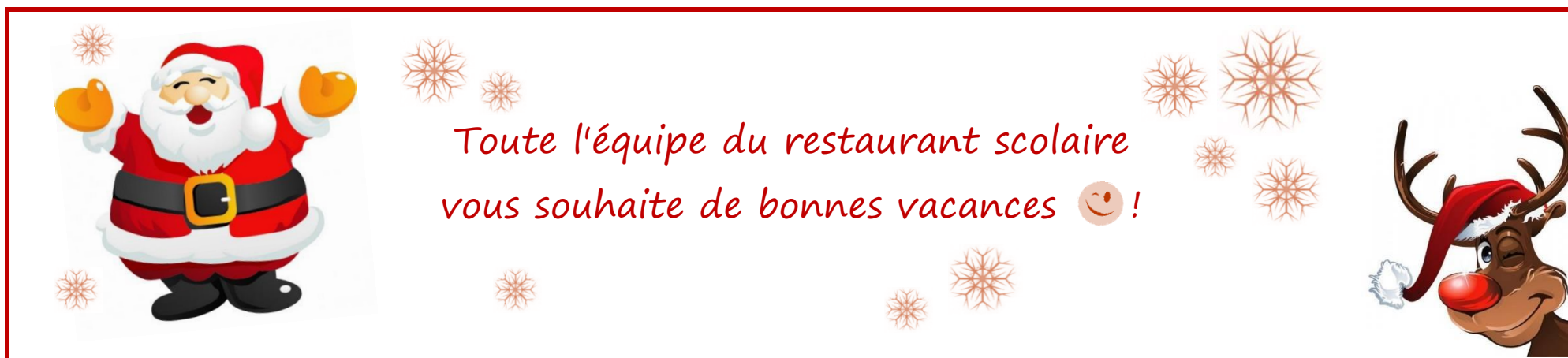
☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

## Menus du 17 au 21 décembre 2018

## REPAS DE NOËL

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li> Rougail saucisse</li> <li> Riz créole</li> <li> Cantafrais</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>  	<ul style="list-style-type: none"> <li> Chou chinois au jambon vinaigrette</li> <li> Hachis parmentier (Bœuf)</li> <li> Salade verte</li> <li> Yaourt aromatisé</li> </ul>  	<ul style="list-style-type: none"> <li> Bœuf braisé au paprika</li> <li> Semoule</li> <li> Fromage</li> <li> Compote de pommes</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li> Mousse de canard et toast</li> <li> Rôti de dinde sauce pain d'épices</li> <li> Pommes noisettes</li> <li> Bûche glacée</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li> Blé à la provençale *</li> <li> Filet de poisson frais à la nage</li> <li> Carottes à la crème d'ail</li> <li> Entremets à la vanille (lait)</li> </ul> 

\* Blé, maïs, poivrons verts, tomates, vinaigrette.



### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeuf
-  Céréales, légumes secs
-  Produit laitier
-  Produit sucré
-  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.