






Menus du 8 au 12 janvier

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Steak haché  ● Riz ● Vache picon ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Blanquette de volaille  ● Poêlée de haricots à la forestière et P.de terre ● Tome grise ● Semoule au lait  	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâtes multicolores aux dés de tomates et d'olives ● Filet de dinde rôti  ● Petits pois au bouillon ● Compote de pommes au fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de carottes et radis noir râpés ● Raclette de pommes de terre ● au fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson frais sauce beurre blanc ● Julienne de légumes * ● Camembert  ● Galette des rois 

*Carottes oranges, carottes jaunes, navets.

Menus du 15 au 19 janvier

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Omelette ● Frites fraîches ● Emmental ● Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potimarron ● Chipolatas  ● Haricots blancs à la tomate ● Yaourt à la vanille  	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade d'endives aux pommes et noix ● Gratin de coquillettes ● au thon ● Galette des rois du centre de loisirs  	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à la menthe ● Bœuf bourguignon  ● Carottes  ● Fromage blanc fermier à la gelée de groseilles 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson frais sauce crustacés ● Purée de pommes de terre aux panais ● Mimolette ● 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.

Menus du 22 au 26 janvier

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf à la provençale  Blé tendre Tome noire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Marco Polo * Rôti de porc  Petits pois au jus Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Hachis Parmentier (Bœuf)  Salade verte Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisse de poulet rôtie  Haricots beurre persillés Cantafrais Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Salade chinoise * Filet de poisson frais sauce hollandaise Riz doré  Fruit de saison

* Pâtes, surimi, poivron rouge, tomate, crème fraîche.

* Chou chinois, dés d'emmental, épaule, vinaigrette

Menus du 29 janvier au 2 février

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Gratin de macaronis à la bolognaise (boeuf)  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Tajine de poulet au potimarron  Semoule Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Sauté de porc aux herbes  Poêlée forestière * Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées  Galette au blé noir au jambon et au fromage Salade verte Yaourt sucré Fermier  	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais sauce crème ciboulette Purée de pommes de terre et épinards Gouda Crêpe au sucre 

* Haricots verts, brocolis, champignons.

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 5 au 9 février

Cap sur le soleil des Antilles



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Boulettes d'agneau sauce tomate aux épices douces ● Frites fraîches ● Mimolette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Achards de légumes* ● Acras de morue ● Riz aux haricots rouges ● Fromage blanc noix de coco et citron vert 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage aux croûtons ● Haut de cuisse de poulet rôti ● Purée de pommes de terre ● Yaourt aromatisé Fermier 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bœuf mironton ● Haricots verts ● Vache qui rit ● Pain perdu 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Filet de poisson frais sauce citronnée ● Coquillettes ● Entremets à la vanille

* Carottes, chou blanc, christophine, oignon, gingembre, ail, curcuma, vinaigrette

Menus du 12 au 16 février

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés d'emmental et croûtons ● Sauté de poulet crème champignons ● Boulgour ● Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pomelos rose ● Sauté de bœuf au curry ● Gratin de choux-fleurs aux pommes de terre ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé de blé ● Poisson pané ● Épinards béchamel ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Jambon grillé ● Flageolets, carottes oignons ● Edam ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Brandade de poisson frais aux 2 patates * ● Salade verte ● Cantadou ail et fines herbes ● Fruit de saison

* Pommes de terre, patates douces.

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 février

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none">  Betteraves rouges aux dés d'emmental  Rôti de porc sauce moutarde   Lentilles cuisinées  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none">  Lasagnes à la bolognaise (bœuf)   Salade verte  Vache picon  Entremets au chocolat 	<ul style="list-style-type: none">  Émincé de bœuf au paprika   Blé pilaf  Fromage  Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none">  Sauté de dinde à l'estragon   Haricots verts  Emmental  Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none">  Taboulé aux raisins  Blanquette de poisson frais  Carottes persillées  Yaourt sucré fermier 



Toute l'équipe du restaurant scolaire 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** : 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.