

## Menus du 6 au 10 mai 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chou chinois au maïs</li> <li>Gratin de pâtes au thon</li> <li>et à la mozzarella</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates à l'échalote et dés de fromage</li> <li>Filet de dinde rôti</li> <li>Haricots beurre aux champignons</li> <li>Gâteau de semoule</li> </ul>	<p>ARMISTICE VICTOIRE 1945</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres crème ciboulette</li> <li>Boulettes d'agneau sauce massalé</li> <li>Riz basmati et julienne de légumes *</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boeuf bourguignon</li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Tome noire</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Carottes oranges, carottes jaunes, courgettes.

## Menus du 13 au 17 mai 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux croûtons, emmental et noix</li> <li>Omelette</li> <li>Frites fraîches</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé de blé à la provençale *</li> <li>Sauté de porc aux pruneaux</li> <li>Carottes vichy</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomate farçie</li> <li>Semoule au bouillon de tomates</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haut de cuisse de poulet à la moutarde</li> <li>Petits pois cuisinés</li> <li>Petit suisse</li> <li>Cookie aux pépites de chocolat</li> </ul>	<p>A la découverte des continents L'OCÉANIE !</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Beetroot salad *</li> <li>Filet de poisson frais au lait de coco</li> <li>Purée de patates douces</li> <li>Mélange de fruits tropicaux au sirop</li> </ul>

\* Blé, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

\* Betteraves rouges, roquette, fromage de chèvre, 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.