

Menus du 3 au 7 septembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Melon Penne rigate Sauce carbonara Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon grillé Ratatouille et semoule Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Quiche provençale au thon Salade verte Liégeois à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates mozzarella Bœuf massalé Pommes vapeur Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Blanquette de poisson frais Carottes persillées et riz Tome grise Fruit de saison

Menus du 10 au 14 septembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Steak haché Frites fraîches Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon * Poulet rôti Petits pois au bouillon Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Tomate farçie du Chef Bouलगour Petits suisses sucrés 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux raisins Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne Haricots verts sautés aux oignons Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais sauce piperade Blé pilaf Vache qui rit Compote de fruits

*Farfalles, tomates, mimolette, maïs, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les

- 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.