

Menus du 7 au 11 janvier 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gratin de macaronis</li> <li>à la bolognaise</li> <li>Edam</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage parmentier</li> <li>Chipolatas</li> <li>Petits pois carottes</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Émincé de bœuf au paprika</li> <li>Pommes vapeur</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux dés de fromages et croûtons</li> <li>Sauté de dinde à l'estragon</li> <li>Haricots beurre persillés</li> <li>Galette des rois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de poisson frais sauce crustacés</li> <li>Riz doré aux brocolis</li> <li>Tome grise</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

Menus du 14 au 18 janvier 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bœuf bourguignon</li> <li>Blé tendre</li> <li>Cantadou ail et fines herbes</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Racliflette</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de lentilles au cumin*</li> <li>Filet de dinde</li> <li>Épinards béchamel</li> <li>Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé à la menthe</li> <li>Poisson pané</li> <li>Julienne de légumes* à la crème</li> <li>Yaourt bio aromatisé vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de porc</li> <li>Haricots blancs à la tomate</li> <li>Gouda</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>

\*Lentilles vertes, carottes, cumin

\*Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave

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.