

Menus du 14 au 18 septembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre* ● Sauté de dinde à l'estragon ● Petits pois à la française ● Fruit de saison 	<p>Jambon grillé sauce Barbecue</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Riz pilaf aux poivrons rouges ● Babybel ● Compote de pommes aux fruits rouges <p>Les couleurs de l'arc en ciel!</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Steak haché ● Épinards crème curry ● Petits suisses aux fruits ● Cookie 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres alpins* ● Lasagnes aux lentilles corail ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Filet de poisson frais à la nage ● Blé tendre et ratatouille ● Glace
<p>* Pommes de terre, cervelas, edam, tomate, cornichons, mayonnaise.</p>			<p>* Concombre, fromage blanc, moutarde, jus de citron.</p>	

Menus du 21 au 25 septembre 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes et mimolette râpées vinaigrette ● Tortilla (œuf, pdt rissolées, oignons) ● Salade verte ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Marco Polo* ● Filet de dinde, jus au thym ● Gratin de courgettes à la mozzarella ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomate farcie ● Semoule au bouillon de tomates ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Tajine d'agneau aux aubergines ● Pommes vapeur ● Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Farfalles ● Carbonara de poisson frais ● Gouda ● Fruit de saison
	<p>* Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.</p>			

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.