

**Menus du 8 au 12 janvier 2024**

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de mâche aux betteraves</li> <li>Fish'n</li> <li>Chips*</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte, mimolette, croûtons et noix</li> <li>Paupiette de veau sauce champignons</li> <li>Haricots verts à l'ail</li> <li>Emmental BIO</li> <li>Galette des rois</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisson à l'ail, cornichon</li> <li>Haut de cuisse de poulet Tandoori</li> <li>Purée crécy</li> <li>Fromage</li> <li>Salade de fruits frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de potimarron</li> <li>Dahl de lentilles corail aux patates douces</li> <li>Riz basmati</li> <li>Cantal AOP</li> <li>Banane et coulis de chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Rôti de porc, jus au thym</li> <li>Petits pois à la française</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Poisson meunière et frites

**Menus du 15 au 19 janvier 2024**

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de poule vermicelle</li> <li>Boeuf au paprika</li> <li>Carottes Vichy</li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou chinois au jambon</li> <li>Gratin de pommes de terre</li> <li>Au thon et aneth</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes</li> <li>Râgout de porc</li> <li>Frites</li> <li>Fromage</li> <li>Cookies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Filet de dinde sauce chorizo</li> <li>Bouलगour</li> <li>Saint Paulin BIO</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé aux fruits secs</li> <li>Quiche aux légumes*</li> <li>Salade verte</li> <li>Brie BIO</li> <li>Fromage blanc à la confiture de fraise</li> </ul>

\* Carottes, butternut, oignon.

*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** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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 2024**

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de petit pois</li> <li>Penne rigate semi-complètes</li> <li>Sauce napolitaine</li> <li>Tome de Savoie IGP</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Cassoulet</li> <li>du chef</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves ciboulette</li> <li>Fajitas à la volaille</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâtes à l'indienne*</li> <li>Boulettes de boeuf sauce massalé</li> <li>Haricots panachés</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de foie, cornichon</li> <li>Brandade du pêcheur</li> <li>Salade vinaigrette balsamique</li> <li>Munster</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Coquillettes, maïs, surimi, vinaigrette.

\* Coquillettes, carotte, pomme, sauce fromage blanc au curry

**Menus du 29 janvier au 2 février 2024**

lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de boulgour*</li> <li>Sauté de porc à la dijonnaise</li> <li>Petits pois carottes</li> <li>Mousse au chocolat (lait BIO)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux dés d'emmental</li> <li>Omelette</li> <li>Pommes de terre rissolées</li> <li>Goudeizh BIO</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine de légumes</li> <li>Filet de poisson sauce échalote citronnée</li> <li>Riz aux brocolis</li> <li>Fromage</li> <li>Yaourt à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage crécy</li> <li>Pizza Texane</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Coleslaw*</li> <li>Blésotto crémeux</li> <li>de volaille à l'estragon</li> <li>Brie</li> <li>Crêpe sucrée </li> </ul>

\* Boulgour, maïs, surimi, vinaigrette.

\* Carottes, chou blanc, crème fraîche, 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** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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 2024**

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri râpé scc moutarde et fromage blanc</li> <li>Bœuf bourguignon au panais</li> <li>Boulgour</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade sombrero*</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Haricots verts à la forestière</li> <li>Emmental BIO</li> <li>Entremets vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crêpe au fromage</li> <li>Rougail saucisse</li> <li>Semoule</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes</li> <li>Lasagnes ricotta épinards</li> <li>Salade verte</li> <li>Crème au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cervelas, cornichon</li> <li>Curry de poisson frais au lait de coco</li> <li>Riz créole et fondue de poireaux</li> <li>Edam</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Carottes râpées, haricots rouges, maïs, vinaigrette.

**Menus du 12 au 16 février 2024**

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de lentilles corail aux carottes et épices</li> <li>Jambon grillé</li> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Smoothie à la banane</li> </ul>	<p><i>Du sarrasin à la ruche!</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées, vinaigrette au miel</li> <li>Filet de poisson meunière</li> <li>Crumble de butternut au sarrasin</li> <li>Fromage blanc</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade d'agrumes</li> <li>Steak haché sauce ketchup</li> <li>Pommes noisettes</li> <li>Fromage</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade multicolore*</li> <li>Blanquette de dinde</li> <li>Carottes persillées</li> <li>Emmental</li> <li>Pudding</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves à l'échalote</li> <li>Gratin de pommes de terre façon raclette*</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Tortis aux légumes, maïs, vinaigrette.

\* Pdt, bouillon de légumes, oignons, fromage à raclette.



*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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 2024**

**lundi 19**

- Carottes râpées
- Mijoté de haricots rouges au maïs
- Riz
- Yaourt fermier aromatisé


**mardi 20**

- Salade de boulgour aux pois chiches
- Bœuf Stroganoff
- Haricots verts persillés
- Tome noire
- Fruit de saison

**mercredi 21**

- Rillettes de sardines
- Galette jambon fromage
- Salade verte
- Fromage
- Smoothie aux fruits rouges

**jeudi 22**

- Soupe de tomates, vermicelle\*
- Poisson meunière au citron frais
- Fondue de chou blanc crème curry et pdt
- Gâteau d'anniversaire 

\* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignons, ail, vermicelles.

**vendredi 23**

- Salade verte aux croûtons, vin' au Xérès
- Farfalles
- Sauce carbonara aux poireaux
- Mimolette
- Compote de pommes



**Toute l'équipe d'Armonys Restauration 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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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.