

Menus du 6 au 10 janvier 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de poule vermicelle Boulettes d'agneau sauce curry Semoule couscous Mimolette Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Jambon grillé Petits pois à la française Saint Nectaire* Galette des rois  	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail cornichon Dos de colin sauce échalote Blé tendre et brocolis Fromage Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Boulgour à l'indienne° Émincé de dinde à la forestière Haricot vert persillés Edam Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri mayonnaise Gratin de pommes de terre façon raclette° Salade verte Yaourt fermier* Fruit de saison

*Boulgour, carottes, pommes, vinaigrette au curry.

° Pdt, bouillon de légumes, oignons, fromage à raclette.

Menus du 13 au 17 janvier 2025

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Penne rigate semi-complètes Sauce Napolitaine Cantal* Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarron Poisson pané sauce tartare Carottes au cumin Tome blanche* Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore° Haut de cuisse de poulet tandoori Gratin de poireaux béchamel Petit suisse Fruit de saison 	<p>À la découverte des capitales!</p>  <ul style="list-style-type: none"> Nems  Porc au caramel Riz Cantonnais Fromage Mousse à la mangue  <p>PEKIN</p>	<ul style="list-style-type: none"> Salade Coleslaw° Bœuf bourguignon au panais Frites Camembert* Yaourt fermier aromatisé

* Tortis multicolores, maïs, vinaigrette.

*Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.

 * Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

Menus du 20 au 24 janvier 2025

lundi 20

-  Chou chinois râpé au jambon
-  Blanquette de dinde
-  Blé doré
-  Emmental*
-  Fromage blanc aux éclats de Spéculoos

mardi 21

-  Velouté de pois cassés au fromage frais
-  Quiche aux légumes
-  Salade verte
-  Tome noire*
-  Fruit de saison

* Carottes, butternut, oignon.

mercredi 22

-  Salade aux dés de fromages
-  Steak haché
-  Purée de carottes
-  Yaourt à la vanille
-  Patisserie

jeudi 23

-  Betteraves à l'échalote
-  Tartichouflette*
-  aux lardons
-  Petit suisse
-  Fruit de saison*

* Pomme de terre, choux fleurs, reblochon

vendredi 24

-  Duo de râpés*
-  Retour de pêche sauce crème ciboulette
-  Torsades et fondue de poireaux
-  Brie*
-  Compote pommes bananes

* Carottes, radis noir, vinaigrette.

Menus du 27 au 31 janvier 2025

lundi 27

-  Velouté de légumes
-  Bolognaise végétarienne
-  Penne
-  B che laitière
-  Flan nappé au caramel

mardi 28

-  Salade aux croutons et vinaigre de Xeres
-  B euf au paprika
-  Haricots beurre
-  Gouda
-  Gateau du chef

mercredi 29

-  Velouté Dubarry
-  Omelette sauce ketchup
-  Pommes noisettes
-  Fromage
-  Fruit de saison

jeudi 30

-  Pâté de foie, cornichon
-  Lasagnes
-  au thon et aux carottes
-  Yaourt fermier * aromatisé
-  Fruit de saison*

vendredi 31

-  Taboulé
-  Rôti de porc, jus au thym
-  Petits pois aux oignons
-  Mimolette
-  Crêpe de la chandeleur



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

 * Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

-  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)   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 3 au 7 février 2025

lundi 3

- Potage cr cy
- Dahl de lentilles corail aux patates douces
- Riz doré
- Emmental
- Fruit de saison*

mardi 4

- Feuilleté au fromage
- Filet de dinde sauce chorizo
- Haricots plats persillés
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison*

mercredi 5

- Céleri râpé s e moutarde et fromage blanc
- Fajitas à la mexicaine
- Salade verte
- Panna cotta
- Salade fruit aux sirop

jeudi 6

- Carottes râpées vinaigrette
- Paupiette de veau à la dijonnaise
- Farfalles
- Saint Paulin
- Yaourt fermier*

vendredi 7

- Betteraves ciboulette
- Brandade de poisson du jour
- Salade verte, vinaigrette au Xérès
- Fromage*
- Liégeois au chocolat



Toute l'équipe d'Armonys Restauration vous souhaite de bonnes vacances!!



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

  * Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

- 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)   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.