

Menus du 6 au 10 novembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Steak haché  ● Frites fraîches ● Cantafrais ● Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade alphabet * ● Échine de porc rôtie  ● Gratin de choux fleurs ● Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Bœuf braisé au paprika  ● Semoule ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Sauté de dinde à l'estragon  ● Haricots verts ● Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Filet de poisson frais à la crème de potiron ● Coquillettes ● Entremets à la vanille

* Pâtes alphabet, dés de tomates, maïs, vinaigrette.

Menus du 13 au 17 novembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Boulettes d'agneau sauce curry ● Boulgour ● Mimolette ● Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates vinaigrette ● Bœuf bourguignon  ● Poêlée de pommes de terre aux brocolis ● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre* ● Pilon de poulet rôtis  ● Petits pois à la française ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade pe-tsaï * ● Porc au caramel  ● Riz basmati ● Perles du Japon au chocolat  	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à l'orientale ● Filet de poisson frais à la nage ● Carottes à la crème  ● Yaourt nature sucré fermier 

* Pommes de terre, dés de fromage, tomates, vinaigrette.

* chou chinois, dés de jambon, vinaigrette.

絆 Cap sur le Japon

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.

Menus du 20 au 24 novembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté de porc ● aux lentilles ● Chanteneige ● Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon de bœuf vermicelle ● Pot au feu ● Légumes du pot ● Fromage blanc fermier 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de panais ● Longe de porc rôtie ● Flageolets cuisinés ● Yaourt fermier aromatisé  	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes, vinaigrette au jus de citron ● Lasagnes au thon ● Salade verte ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rôti de dinde sauce suprême ● Blé pilaf ● Gouda ● Fruit de saison  

Menus du 27 novembre au 1 décembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés de fromages ● Rougail saucisse ● Riz créole ● Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Marco Polo * ● Cuisse de poulet rôti ● Petits pois au bouillon ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Brandade de poisson ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bœuf braisé aux olives ● Haricots beurre ● Carré président ● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson frais sauce moutarde à l'ancienne ● Pommes vapeur et fondue de poireaux ● Tome noire ● Fruit de saison 

* Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

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.

Menus du 4 au 8 décembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade chevrette * ● Sauté de dinde sauce forestière ● Penne rigate ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Couscous du Chef ● aux boulettes de bœuf ● Edam ● Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Saucisson à l'ail, cornichon ● Steak haché ●● Purée de brocolis ●● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Velouté de légumes au fromage frais ●● Tartiflette ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves au maïs ● Filet de poisson frais sauce beurre blanc ● Julienne de légumes * ●● Riz au lait

* Salade, dés de chèvre, lardons, croûtons.

* Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave.

Menus du 11 au 15 décembre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Hachis Parmentier ● Salade verte ● Emmental ● Poire sauce chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Cake au fromage ● Blanquette de veau ● Carottes vichy ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Omelette ●● Pommes noisettes ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potimarrons ● Cassoulet ● du Chef ●● Entremets au chocolat (lait) 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade multicolore * ●● Poisson pané ● Haricots verts persillés ● Compote de pommes

* Tortis multicolores, tomates, dés de fromage, 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



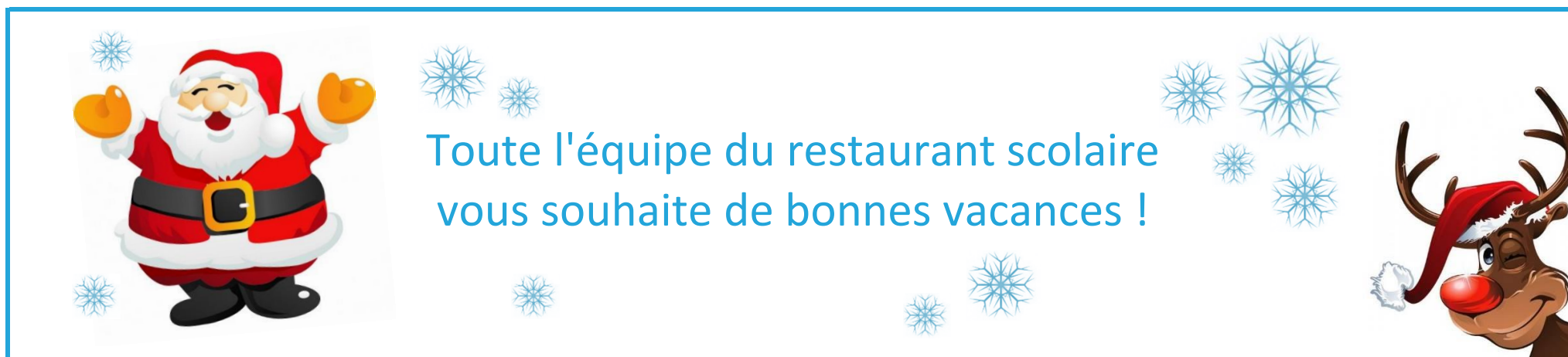
☑ **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **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.

Menus du 18 au 22 décembre

REPAS DE NOËL

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé de blé ● Jambon grillé ● Petits pois au bouillon ● Yaourt fermier aux fruits  	<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté de bœuf aux oignons  ● Gratin Dauphinois aux épinards ● Camembert  ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pomelos ● Boulettes de soja tomate basilic ● Haricots beurre ● Semoule au lait fermier  	<ul style="list-style-type: none"> ● Mousson de canard ● Aiguillettes de dinde à la crème de marrons ● Tagliatelles ● Bûche glacée  	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées aux dés de mimolette, vinaigrette ● Filet de poisson frais sauce citronnée ● Riz créole  ● Gâteau d'anniversaire 



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.