

Menus du 7 au 11 janvier 2019

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

*Pommes de terre, poireaux

Menus du 14 au 18 janvier 2019

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

*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, œuf
- 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 21 au 25 janvier 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes  ● Steak haché  ● Poêlée de haricots à la forestière ● Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potimarron ● Tajine de poulet aux fruits secs et amandes ● Semoule  ● Entremets au chocolat (lait)  	<ul style="list-style-type: none"> ● Boulettes d'agneau sauce massalé ● Riz pilaf ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté de porc au paprika  ● Petits pois ● Vache picon ● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Brandade de poisson frais aux 2 purées * ● Salade verte  ● Emmental ● Fruit de saison

* Haricots verts , pommes de terre

* Purée de pommes de terre et patate douce.

Menus du 28 janvier au 1 février 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Curry de bœuf  ● Frites fraîches ● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Galette artisanale jambon fromage ● Salade verte ● Yaourt fermier sucré  ● Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé aux raisins ● Rôti de porc  ● Purée de potimarron ● Fromage blanc fermier  	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade d'endives aux dés de fromage et noix ● Blanquette de poisson frais ● Carottes persillées  ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Omelette sauce tomate ● Tortis ● Mimolette ● Crêpe au sucre 

*Carottes, radis noir, 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 4 au 8 février 2019

lundi

- Carottes râpées
- **Rôti de dinde**  crème champignons
- **Boulgour** 
- Crème dessert à la vanille

mardi

- **Salade chinoise*** 
- **Porc au caramel**
- **Riz basmati** 
- **Mousse à la mangue**

* Chou chinois, épaule, vinaigrette


mercredi

- Velouté de légumes
- Tarte au fromage
- Salade verte
- Petits suisses sucrés

jeudi

- Bouillon de poule vermicelle
- **Bœuf mironton** 
- Gratin de choux fleurs
- **Yaourt fermier aromatisé** 

vendredi

- Filet de poisson frais à la nage
- Purée de pommes de terre au panais
- Chanteneige
- **Fruit de saison** 

A la découverte des 5 continents
Le continent ASIATIQUE !

Toute l'équipe du restaurant scolaire
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** : 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.