

Menus du 4 au 8 novembre 2024

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne ● Haricots beurre à la forestière ● Mimolette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette balsamique ● Omelette ● Pommes rissolées ● Brie ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ● Rougail saucisse ● Riz créole ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois ● Galette jambon fromage ● Salade ● Edam ● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Retour de pêche à la crème de poireaux ● Macaronis ● Petit suisse sucré ● Fruit de saison

Menus du 11 au 15 novembre 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
	<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon de bœuf vermicelle ● Poulet rôti ● Petits pois aux oignons ● Saint Nectaire ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tartine grillée, fromage de chèvre et origan ● Sauté de porc à la coriandre ● Purée de potiron ● Fromage blanc sucré ● Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre* ● Poisson meunière sauce citronnée ● Carottes aux épices douces ● Smoothie au lait fermier ● A la banane 	 <h4>À la découverte des capitales!</h4> <ul style="list-style-type: none"> ● Samoussa aux légumes ● Chou fleur tikka massala ● Riz basmati ● Fromage ● Crème infusée au thé  <p>NEW DELHI</p>

* Pommes de terre, échalotes, ciboulette, 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 bœuf, 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 18 au 22 novembre 2024

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ●● Saucisse grillée ●● Lentilles aux dés de carottes et thym ● Cantal ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou rouge mariné ●● Gratin de pommes de terre ● Saumon ● Camembert ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes ● Haricots verts à l'ail ● Petit suisse ● Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Cœuf dur mayonnaise ● Semoule aux pois chiches ● Légumes d'automne au bouillon d'épices douces* ● Bûche lactière ●● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ●● Fajitas à la mexicaine* ● Salade verte ● Tomme grise ● Fruit de saison

* Potimarron, poireau, rutabaga, oignons

* Concassé de tomates, bœuf haché, haricots rouges, poivrons, oignons, épices chili.

Menus du 25 au 29 novembre 2024

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de chou chinois* ●● Calamars à la romaine sauce tartare ●● Riz pilaf aux pt légumes (carotte, fenouil, poireau) ● Mimolette ● Fromage blanc confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Velouté de lentilles corail* ●● Pizza aux 3 fromages** ● Salade ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Macédoine de légumes ● Dos de colin sauce curcuma ● Boulgour ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Bœuf bourguignon ●● Frites ● Gouda ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Céleri rémoulade ● Sauté de dinde Vallée d'Auge ● Blé doré ● Munster ●● Gâteau d'anniversaire 

* Chou chinois, épaule, vinaigrette.

* Carottes, lentilles corail, oignons, crème.

** Mozzarella, emmental, cantal.

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 2 au 6 décembre 2024

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> Velouté de butternut Boulettes d'agneau façon tajine Semoule couscous Saint Paulin Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux poires Parmentier de haricots rouges Salade Tomme blanche Liegeois chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Blanquette de veau Macaronis Fromage Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Cake au fromage Longe de porc rôtie Petits pois à la française Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, cornichon Curry de poisson frais Duo de pommes de terre et navets persillés Emmental Yaourt fermier aromatisé

Menus du 9 au 13 décembre 2024

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw* Émincé de dinde à l'estragon Riz pilaf Cantal île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de boulgour* Sauté de boeuf Gratin de carottes et patates douces Mimolette Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail, cornichon Quiche au thon et poireaux Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre Fromage Riz au lait crémeux 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Torsades Crème de potimarron aux lentilles corail Camembert Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Chou fleur vinaigrette Tartiflette Salade verte Panna cotta au lait fermier Coulis de fruits exotiques

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

* Boulgour, olives émincées, maïs, 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 16 au 20 décembre 2024




lundi 16

-  Salade multicolore°
-  Poisson pané
-  Julienne de légumes**, crème à l'ail
-  Emmental
-  Yaourt fermier sucré

mardi 17

-  Velouté de légumes aux pois cassés
-  Croque chèvre
-  Salade verte
-  Petit suisse aromatisé
-  Fruit de saison

mercredi 18

-  Soupe de tomates vermicelles
-  Boulettes de bœuf sauce forestière
-  Gratin de pommes de terres aux légumes
-  Crème pâtissière
-  Aux dés de mangue

jeudi 19

Repas de Noël

-  Toast de mousson de canard
-  Filet de dinde rôti sauce miel aux 4 épices
-  Pommes noisettes
-  Dessert de Noël
-  Clémentine



vendredi 20

-  Salade sombrero°
-  Jambon grillé à la dijonnaise
-  Haricots verts persillés
-  Fromage
-  Yaourt

° Tortis multicolores, maïs, vinaigrette.
 ** Carottes, blanc de poireaux, chou blanc.

* Riz, haricots rouges, carottes, vinaigrette.



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



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.