

## Menus du 8 au 12 mars 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li> Bouillon de boeuf vermicelle</li> <li> Poisson pané</li> <li> Haricots beurre à la tomate</li> <li> Mimolette</li> <li> Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Betteraves au maïs</li> <li> Jambon grillé sauce Madère</li> <li> Petits pois carottes</li> <li> Fromage blanc</li> <li> Madeleine</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Macédoine de légumes</li> <li> Agneau des bergers associés sauce massalé</li> <li> Riz basmati</li> <li> Carré président</li> <li> Compote de pommes au miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Duo de râpés*</li> <li> Omelette</li> <li> Penne aux champignons</li> <li> Bûche laitière</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>

\* Carottes, panais, vinaigrette.

## Menus du 15 au 19 mars 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade orientale*</li> <li> Boulettes de boeuf rôties</li> <li> Chou fleur béchamel</li> <li> Tome de Savoie</li> <li> Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Radis et céleri râpés</li> <li> Gratin de pommes de terre aux 3 fromages</li> <li> Salade verte</li> <li> Crème pâtissière</li> <li> Banane</li> </ul>		<p style="text-align: center;"><i>Les couleurs de l'arc en ciel!</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Salade chlorophylle*</li> <li> Filet de dinde sauce pesto</li> <li> Flageolets cuisinés</li> <li> Chantailou ail et fines herbes</li> <li> Kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de pois cassés au fromage frais</li> <li> Filet de poisson frais à la crème</li> <li> Carottes persillées</li> <li> Gouda</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>

\* Pois chiches, oignons et poivrons ciselés, huile d'olive, vinaigre balsamique, cumin.

\* Mâche, dés d'avocats et de concombres, huile d'olive, jus de citron.

### 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** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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 mars 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de chou chinois*</li> <li> Pizza au thon et moutarde à l'ancienne</li> <li> Salade verte</li> <li> Brie</li> <li> Fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Mousse de foie, cornichon</li> <li> Curry de dinde au lait de coco</li> <li> Boulgour</li> <li> Saint Nectaire</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Feuilleté au fromage</li> <li> Riz façon Cantonnais</li> <li> (Riz, petits pois, dés de carottes, œuf, oignons confits)</li> <li> Yaourt sucré</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Soupe de tomates au vermicelle</li> <li> Rôti de porc au miel</li> <li> Duo de haricots</li> <li> Vache picon</li> <li> Crème dessert à la vanille</li> </ul>

\* Chou chinois râpé, épaupe, vinaigrette.

## Menus du 29 mars au 2 avril 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li> Potage crécy</li> <li> Farfalles</li> <li> Sauce tomate aux pois chiches*</li> <li> Montboissier</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Concombres vinaigrette</li> <li> Paupiette de veau, jus au thym</li> <li> Haricots blancs</li> <li> Chanteneige</li> <li> Gâteau d'anniversaire </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Taboulé aux fruits secs</li> <li> Émincé de bœuf sauce soja</li> <li> Petits pois</li> <li> Edam</li> <li> Entremets au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Céleri rémoulade</li> <li> Gratin de pommes de terre saumon aneth</li> <li> Salade verte</li> <li> Petit suisse aromatisé</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>

\* Sauce tomate, pois chiches mixés, oignons, champignons, cumin.

### 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 : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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 avril 2021

**lundi**

Toute notre équipe vous souhaite de Joyeuses Fêtes de Pâques

**mardi**

- Betteraves aux pommes
- Chili sin carne (lentilles et haricots rouges)
- Riz
- Coulommiers
- ● Beignet au chocolat

**mercredi**

**jeudi**

- Tortis multicolores aux dés de fromage
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Carottes vichy
- Yaourt sucré
- Fruit de saison

**vendredi**

- Rillettes de sardines
- Gnocchis poêlés
- sauce carbonara
- Tome de Savoie
- Compote pommes bananes

## Menus du 12 au 16 avril 2021

**lundi**

- Carottes râpées vinaigrette
- ● Tortilla (œuf, pdt rissolées, oignons)
- Salade verte
- Fraidou
- Fruit de saison

**mardi**

- ● Salade de risettis au surimi
- Sauté de porc sauce chorizo
- Haricots beurre
- Fromage de chèvre
- ● Panna cotta au coulis de fruits rouges

**mercredi**

**jeudi**

- ● Saucisson à l'ail, cornichon
- Couscous de poulet
- ● Semoule et légumes couscous
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

**vendredi**

- Duo de râpés\*
- ● Parmentier de poisson frais
- Salade verte
- Emmental
- ● Flan nappé au caramel

\* Radis rose, concombre, vianigrette.

### 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** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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 avril 2021

### lundi

- Œuf dur mayonnaise
- Lasagnes aux légumes
- Salade verte
- Vache qui rit
- Yaourt aromatisé

### mardi

- Concombres crème ciboulette
- Steak haché
- Frites fraîches
- Camembert
- Fruit de saison

### mercredi



### jeudi

- Salade aux dés d'emmental et croûtons
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Fromage blanc
- Fruit de saison

### vendredi

- Betteraves à l'échalote
- Saumonette sauce citronnée
- Blé tendre aux brocolis
- Cantal
- Gâteau d'anniversaire 

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** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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.