

**Menus du 6 au 10 janvier 2025**

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

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

\* 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

**mercredi 22**

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

**jeudi 23**

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

**vendredi 24**

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

\* Carottes, butternut, oignon.

\* Pomme de terre, choux fleurs, reblochon

\* Carottes, radis noir, vinaigrette.

**Menus du 27 au 31 janvier 2025**

**lundi 27**

- Velouté de légumes
- Bolognaise végétarienne
- Penne
- Bûche laitière
- Flan nappé au caramel

**mardi 28**

- Salade aux croutons et vinaigre de Xeres
- Bœuf 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	Viande, poisson, oeu		<p><input checked="" type="checkbox"/> <b>Cuisine maison</b> : viandes entières de <b>porc</b>, de <b>boeuf</b>, de <b>veau</b> et de <b>volaille</b> : <b>origine France</b>, décret n°2022-65. Les repas sont préparés <b>maison</b> et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de <b>produits frais</b>. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <b>Allergies et intolérances</b> : 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.</p>
Céréales, légumes secs	Produit laitier		
Produit sucré	Matière grasse cachée		

**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.