

Menus du 8 au 12 mars 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Steak haché Frites fraîches Edam Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Poisson pané Brocolis à la tomate Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisse de Poulet Potatoes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon blanc sauce Madère Petits pois carottes Vache qui rit Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette Penne aux champignons Crème Anglaise Banane

Menus du 15 au 19 mars 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Boulettes de boeuf rôties aux 4 épices Chou fleur béchamel Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de pommes de terre aux 3 fromages Salade verte Fromage blanc Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Cervelas, cornichon Rôti de veau à la dijonnaise Julienne de légumes Riz au lait 	<p><i>Les couleurs de l'arc en ciel!</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Salade chlorophylle* Filet de dinde sauce pesto Flageolets cuisinés Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Piémontaise Filet de poisson frais à la crème Purée de carottes Fruit de saison

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

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 22 au 26 mars 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Carottes vinaigrette Curry de dinde au lait de coco Boulgour Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc au miel Duo de haricots Carré président Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté Dubarry Langue de bœuf sauce piquante Pommes vapeur Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Riz façon Cantonnais (Riz, petits pois, dés de carottes, œuf, oignons confits) Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte au thon et moutarde à l'ancienne Salade verte Emmental Fromage blanc à la gelée de groseilles

Menus du 29 mars au 2 avril 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Farfalles Sauce tomate aux pois chiches* Bleuet Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres au yaourt Paupiette de veau, jus au thym Haricots blancs Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc à la coriandre Blé aux carottes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mimolette et crouton Émincé de bœuf sauce soja Petits pois Entremets au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Gratin de pommes de terre saumon Salade verte Fruit de saison

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

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

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 : 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 5 au 9 avril 2021

lundi

Toute notre équipe vous souhaite de Joyeuses Fêtes de Pâques



mardi

-  Salade de betteraves*
-  Chili sin carne (lentilles et haricots rouges)
-  Riz
-  Beignet au chocolat




*Dés de betteraves, de gouda et de pommes, vinaigrette.

mercredi

-  Filet de poisson sauce crustacés
-  Pommes de terre et navets sautés
-  Fromage
-  Fruit de saison

jeudi

-  Tortis multicolores aux dés d'emmental
-  Blanquette de veau à l'ancienne
-  Carottes vichy
-  Yaourt sucré




vendredi

-  Gnocchis poêlés
-  sauce carbonara
-  Tome noire
-  Compote pommes fraises

Menus du 12 au 16 avril 2021

Menu Asiatique

lundi

-  Salade de risettis au surimi
-  Omelette
-  Salade verte
-  Fruit de saison



mardi

-  Salade de concombres et féta
-  Pates
-  Bolognaise
-  Panna cotta au coulis de fruits rouges




mercredi

-  Nems
-  Sauté de porc au caramel
-  Nouilles chinoise
-  Salade de fruits exotiques




jeudi

-  Radis beurre
-  Parmentier de poisson frais
-  Salade verte
-  Flan nappé au caramel

vendredi

-  Couscous de poulet
-  Semoule et légumes couscous
-  Saint Nectaire
-  Fruit de saison




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	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpé* Bœuf Massalé  Riz basmati Compote de pommes au miel et amandes grillées 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Lasagnes végétales* Salade verte  Yaourt aromatisé  	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la menthe Pizza aux 4 fromages Endives émincées, vinaigrette balsamique Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés d'emmental et croûtons Rougail saucisse  Riz créole  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais sauce citronnée Blé tendre aux légumes Cantal Gâteau d'anniversaire 

* Carottes, panais, dés de mimolette, vinaigrette.

* Pâtes, épinards, farine de pois chiche

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.