



Menus du 6 au 10 janvier 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> Boulettes d'agneau sauce curry Semoule couscous Mimolette Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes au fromage frais Jambon grillé Petits pois à la française Galette des rois 	<ul style="list-style-type: none"> Dos de colin sauce échalote Blé tendre et brocolis Fromage Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Boulgour à l'indienne* Émincé de dinde à la forestière Haricots verts persillés Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Céliéri rémoulade Gratin de pommes de terre façon raclette* Salade verte Fruit de saison 

*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"> Penne rigate semi-complètes Sauce Napolitaine Cantal Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarron Poisson pané sauce tartare Carottes et panais au cumin Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Haut de cuisse de poulet tandoori Gratin de poireaux, pomme de terre et béchamel Fromage Fruit de saison 	 <p>À la découverte des capitales!</p> <p>jeudi 16</p> <ul style="list-style-type: none"> Nems Porc au caramel Riz Cantonnais Mousse à la mangue  <p>PEKIN</p>	<ul style="list-style-type: none"> Salade Coleslaw* Bœuf bourguignon Frites Yaourt fermier aromatisé

*Carottes, chou blanc, crème fraîche, 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 20 au 24 janvier 2025

lundi 20

- Quiche aux légumes
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

mardi 21

- Velouté de pois cassés au fromage frais
- Blanquette de dinde
- Blé doré
- Fromage blanc aux éclats de Spéculoos

mercredi 22

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

jeudi 23

- Tartichouflette
- aux lardons
- Fromage
- Fruit de saison

vendredi 24

- Duo de râpés à l'emmental*
- Retour de pêche sauce crème ciboulette
- Torsades et fondue de poireaux
- Compote pommes bananes

* Carottes, radis noir, emmental, vinaigrette.

Menus du 27 au 31 janvier 2025

lundi 27

- Velouté de légumes
- Mijoté de lentilles blondes au maïs
- Boullgour
- Flan nappé au caramel

mardi 28

- Bœuf au paprika
- Haricots beurre
- Fromage
- Gâteau du mois

mercredi 29

- Crème Dubarry
- Omelette sauce ketchup
- Pommes noisettes
- Fruit de saison

jeudi 30

- Pâté de foie, cornichon
- Lasagnes
- au thon et aux carottes
- Fruit de saison

vendredi 31

- Betterave et dés de fromages
- Rôti de porc, jus au thym
- Petits pois aux oignons
- Crêpe de la chandeleur

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- 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 3 au 7 février 2025

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Potage crécy ● Paupiette de veau à la dijonnaise ● Farfalles ● Crème dessert vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Filet de dinde sauce chorizo ● Haricots plats persillés ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri râpé sse moutarde et fromage blanc ● Fajitas à la mexicaine au bœuf ● Salade verte ● Panna cotta au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dahl de lentilles corail aux patates douces ● Riz doré ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Brandade de poisson du jour ● Salade verte, vinaigrette au Xérés ● 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

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.