

Menus du 27 février au 3 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Macaronis Au curry de pois chiches* Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf massalé Riz basamati Fromage Gâteau du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Potage parmentier Pilons de poulet rôtis Chou fleur béchamel Fromage Entremets 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte au thon et moutarde à l'ancienne Salade verte Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de risetti au surimi Rôti de porc sauce au thym Julienne de légumes* Fromage Yaourt fermier aromatisé

* Sauce tomate, purée de pois chiches, oignons, ail, curry.

* Chou chinois, épaule, vinaigrette au xérès.

* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives.

Menus du 6 au 10 mars 2023

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> Paupiette de veau sauce champignons Frites Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de tomate vermicelle* Poulet rôti Petits pois aux oignons Fromage Fromage blanc fermier 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Cassoulet Du chef Fromage Yaourt à la pulpe de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves au maïs Gratin de pommes de terre aux 3 fromages* Salade verte Flan nappé au caramel Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Blanquette du pêcheur aux carottes Blé tendre Fromage Compote de pommes au miel et amandes

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

* Coulis de tomates, bouillon de légumes, vermicelle.

* Emmental, mozzarella, 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 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 13 au 17 mars 2023

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Mijoté de haricots rouges au maïs Riz Fromage Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Jambon grillé sauce barbecue Duo de haricots Petit suisse aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Poisson pané Épinards crème curry Smoothie à la banane 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de dinde rôti au miel Gratin de choux fleurs et pommes de terre Fromage Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes au fromage frais Boulettes d'agneau Flageolets cuisinés Fromage Fruit de saison

* Tortis multicolores, dés de fromages, olives émincées, vinaigrette.

Menus du 20 au 24 mars 2023

Le tour de France des régions

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Sauté de bœuf au paprika Petits pois carottes Fromage Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagnes aux légumes Salade verte, vinaigrette balsamique Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes aux croûtons Émincé de dinde à la forestière Blé doré Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Rillettes de sardines Kig * Ha Farz Camembert Far au jus de pomme bio 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais sauce aurore Fondue de poireaux et boulgour Fromage Fruit de saison

* Pdt, échalote, ciboulette, vinaigrette.

* Haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette.

* Saucisse, carottes, chou vert, pommes de terre, bouillon de légumes.

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 27 au 31 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> Rôgout de porc à la coriandre Haricots verts persillés Fromage Crème pâtissière à la purée de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés d'emmental et croûtons Poisson meunière sauce tartare Purée de patate douce Yaourt fermier sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Sauce bolognaise Pâtes Fromage Crème dessert au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de lentilles corail au cumin* Quiche aux poireaux Salade verte, vinaigrette au xérès Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Haut de cuisse de poulet mariné Semoule aux légumes printanniers* Fromage Gâteau du chef 

* Carottes, lentilles corail, oignon, crème, cumin.

* Carottes, navets, oignons, bouillon au ras-el-hanout.

Menus du 3 au 7 avril 2023

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> Curry de dinde au lait de coco Riz créole et brocolis Fromage Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Boulettes de bœuf Haricots blancs à la tomate Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza Magherita Échine de porc rôtie Petits pois aux oignons Fromage blanc Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux pommes Omelette Penne rigate sauce ketchup Fromage Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne breton, cornichon Retour de pêche crème citronnée à la ciboulette Carottes vichy Fromage Semoule au lait vanillé

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 10 au 14 avril 2023

lundi 10

mardi 11

- Radis beurre
- Farfalles
- Sauce carbonara
- Crème dessert à la vanille

mercredi 12

- Cervelas, cornichon
- Dos de colin sauce crustacés
- Pommes vapeur
- Fromage
- Compote de fruits

jeudi 13

- Crumble
- de carottes au cumin
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

vendredi 14

- Concombres vinaigrette au Xérès
- Émincé de porc Tandoori
- Blé tendre
- Fromage
- **Gâteau du chef**

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

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeu
- 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.