

Menus du 8 au 12 janvier

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves vinaigrette ● Steak haché ● Poêlée de haricots à la forestière ● Fromage ● ● Semoule au lait 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de carottes et radis noir râpé ● Blanquette de volaille ● Riz ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâtes multicolores aux dés de tomates et d'olives ● Filet de dinde rôti ● Petits pois au bouillon ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Céleri rémoulade ● Jambon blanc ● ● Gratin de pommes de terre à la raclette ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon de poule vermicelle ● Filet de poisson frais sauce beurre blanc ● Julienne de légumes * ● Fromage ● ● Galette des rois 

*Carottes oranges, carottes jaunes, navets.

Menus du 15 au 19 janvier

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potimarron ● Omelette ● ● Frites fraîches ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux pommes et noix ● ● Chipolatas ● Haricots blancs à la tomate ● Fromage ● Fromage blanc sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● ● Gratin de coquillettes ● au thon ● ● ● Galette des rois du centre de loisirs  	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à la menthe ● Bœuf bourguignon ● Carottes ● Fromage ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Pâté de campagne, cornichon ● Filet de poisson frais sauce crustacés ● ● Purée de pommes de terre aux panais ● Fromage ● Fruit de saison

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 : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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 janvier

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ● Sauté de bœuf à la provençale ● Blé tendre ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade Marco Polo * ● Rôti de porc ● Petits pois au jus ● Fromage ●● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Macédoine de légumes ●● Hachis Parmentier ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Potage parmentier ● Poulet rôti ● Haricots beurre persillés ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Chou chinois au jambon vinaigrette ● Filet de poisson frais sauce hollandaise ● Riz doré ● Fromage ●● Pâtisserie du chef

* Pâtes, surimi, poivron rouge, tomate, crème fraîche.

Menus du 29 janvier au 2 février

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ●● Gratin de macaronis ● à la bolognaise ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ●● Galette artisanale jambon fromage ● Salade verte ● Yaourt sucré ● Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Sauté de porc aux herbes ● Poêlée forestière * ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Œuf dur mayonnaise ●● Tajine de poulet au potimarron ● Semoule ● Fromage ●● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Choux fleur vinaigrette ● Filet de poisson frais sauce crème ciboulette ●● Pommes vapeurs et épinards ● Fromage fouetté Mme Loïk ●● Crêpe au sucre

* Haricots verts, brocolis, champignons.

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 : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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 février

Cap sur le soleil des Antilles



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Boulettes d'agneau sauce tomate aux épices douces ● Pommes noisettes ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Achards de légumes* ● Acras de morue ● Riz aux haricots rouges ● Fromage blanc noix de coco et citron vert ● Banane 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage aux croutons ● Haut de cuisse de poulet rôti ● Purée de pommes de terre ● Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux poires ● Bœuf mironton ● Haricots verts ● Fromage ● Pain perdu 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Filet de poisson frais sauce citronnée ● Coquillettes ● Fromage ● Entremets à la vanille

* Carottes, chou blanc, christophine, oignon, gingembre, ail, curcuma, vinaigrette

*Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave.

Menus du 12 au 16 février

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés d'emmental et croûtons ● Escalope de poulet crème champignons ● Boulgour ● Fromage ● Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pomelos rose ● Sauté de bœuf au curry ● Gratin de choux-fleurs aux pommes de terre ● Fromage ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé de blé ● Poisson pané ● Épinards béchamel ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage de légumes vermicelle ● Jambon grillé ● Flageolets, carottes oignons ● Petit suisse ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saucisson à l'ail, cornichon ● Brandade de poisson frais aux deux patates ● Salade verte ● Fromage ● 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** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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 février

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Macédoine de légumes ● Lasagnes à la bolognaise ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves rouges aux pommes ● Rôti de porc sauce moutarde ● Lentilles cuisinées ● Fromage ● Entremets au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Émincé de bœuf au paprika ● Blé pilaf ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté Dubarry ● Sauté de dinde à l'estragon ● Haricots verts ● Fromage ● Pâtisserie du chef 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé aux raisins ● Blanquette de poisson frais ● Carottes persillées ● Fromage ● Fruit de saison

* carottes et céleri



Toute l'équipe du restaurant scolaire 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 : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. 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.