



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'emmental ciboulette ● Chili sin carne (lentilles et haricots rouges) ● Riz ● Crème dessert au chocolat maison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de carottes miel et citron ● Tartiflette ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tartine de chèvre chaud et origan ● Paupiette de veau ● Flageolets ● Fromage blanc aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Émincé de dinde au curry et à la mangue ● Haricots verts ● Montboissier ● Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à l'orientale ● Filet de poisson frais sauce chorizo ● Carottes vichy ● Yaourt aromatisé

*Concombre, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

😊

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.