

## Menus du 25 février au 1 mars 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé</li> <li>● Boulettes d'agneau aux 4 épices</li> <li>● Petits pois carottes</li> <li>● Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rémoulade</li> <li>● Bœuf Bourguignon</li> <li>● Farfalles</li> <li>● Fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sauté de dinde à l'estragon</li> <li>● Blé tendre</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Jambon grillé sauce Madère</li> <li>● Haricots verts</li> <li>● Vache picon</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées aux dés de fromage</li> <li>● Parmentier de poisson</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

## Menus du 4 au 8 mars 2019

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Steak haché</li> <li>● Potatoes</li> <li>● Edam</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Couscous de poulet</li> <li>● Semoule et légumes couscous</li> <li>● Cantadou ail et fines herbes</li> <li>● Pêches au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage de légumes</li> <li>● Longe de porc rôtie</li> <li>● Purée de pommes de terre aux brocolis</li> <li>● Yaourt nature sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de risettis au surimi</li> <li>● Blanquette de veau</li> <li>● Carottes vichy</li> <li>● Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Filet de poisson frais sauce citronnée</li> <li>● Riz créole</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

### 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.