

Menus du 27 septembre  
au 1 octobre 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade papillon*</li> <li>● Salade verte BIO aux dés de jambon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres à la crème</li> <li>● Toast au chèvre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chou chinois au maïs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Œuf dur mayonnaise</li> <li>● Salade verte, pomme, maïs et emmental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tomates à l'échalote</li> <li>● Crêpe au jambon</li> </ul>
Plat chaud et garnitures	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bœuf massale</li> <li>● Boulette de bœuf à la tomate</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Haricots verts au beurre </li> <li>● Riz </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aile de Raie</li> <li>● Curry de poisson frais </li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Boulgour </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Steak haché</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Purée de pomme de terre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gratin de macaronis </li> <li>● Tarte à la courgette</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>● aux légumes*</li> <li>● Salade verte </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sauté de dinde à l'estragon </li> <li>● Jambon grillé sauce barbecue </li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Julienne de légumes*</li> <li>● Pommes vapeur</li> </ul>
Produit laitier	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gouda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chanteneige</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Petit suisse aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Camembert </li> </ul>
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruit de saison </li> <li>● Compote pommes abricot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gâteau d'anniversaire</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Glace</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruit de saison</li> <li>● Crème au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mousse au chocolat</li> <li>● Fruit de saison </li> </ul>

\* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

\* Carottes oranges, carottes jaunes, celeri rave, beurre.

Le menu équilibré (Menu servi de la Maternelle au CE1)	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade papillon*</li> <li>● Boulette de bœuf à la tomate</li> <li>● Haricots verts au beurre</li> <li>● Gouda</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres à la crème</li> <li>● Curry de poisson frais</li> <li>● Boulgour</li> <li>● Chanteneige</li> <li>● Gâteau d'anniversaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chou chinois au maïs</li> <li>● Steak haché</li> <li>● Purée de pomme de terre</li> <li>● Fromage</li> <li>● Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Œuf dur mayonnaise</li> <li>● Gratin de macaronis</li> <li>● aux légumes*</li> <li>● Petit suisse aromatisé</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tomates à l'échalote</li> <li>● Jambon grillé sauce barbecue</li> <li>● Julienne de légumes*</li> <li>● Camembert</li> <li>● Mousse au chocolat</li> </ul>

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.