

Menus du 11 au 15
octobre 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates aux fonds d'atichauts et basilic Crêpe au fromage 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale Salade de cœur de palmier, maïs et thon 	<ul style="list-style-type: none"> Salade fromage de chèvre, vinaigrette au miel 	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois en salade* Pomelos 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Salade de chou blanc
Plat chaud et garnitures	<ul style="list-style-type: none"> Tarte aux poireaux Bio Pâtes Bio aux légumes <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Émincé de dinde sauce suprême Sauté de bœuf au paprika <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Poêlée de carottes au fenouil ail et curcuma Boullgour 	<ul style="list-style-type: none"> Tortelloni à la sauce tomate <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté d'agneau Poulet rôti <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre Frites fraîches 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson frais à la bisque de homard Poisson meunière <hr/> <ul style="list-style-type: none"> Riz Fondue de poireaux
Produit laitier	<ul style="list-style-type: none"> Coulommiers 	<ul style="list-style-type: none"> Vache qui rit 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Petit suisse 	<ul style="list-style-type: none"> Cantal
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Entremets au chocolat (lait Bio) 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Génoise à la confiture de Myrtille Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Crème aux œufs
Le menu équilibré (Menu servi de la Maternelle au CE1)	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates aux fonds d'atichauts et basilic Tarte aux poireaux Bio Salade verte Coulommiers Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale Émincé de dinde sauce suprême Poêlée de carottes au fenouil ail et curcuma Vache qui rit Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade fromage de chèvre, vinaigrette au miel Tortelloni à la sauce tomate Salade verte Yaourt sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois en salade* Sauté d'agneau Haricots beurre Petit suisse Génoise à la confiture de Myrtille 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie, cornichon Filet de poisson frais à la bisque de homard Riz Cantal Fruit de saison



* Chou chinois, tomates, dés d'emmental, vinaigrette.

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.