

lundi 10 juillet	mardi 11 juillet	mercredi 12 juillet	jeudi 13 juillet	vendredi 14 juillet
<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Rougail saucisses Riz créole Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Tartine au fromage de chèvre, tomate et origan Filet de dinde au curry Petits pois à l'étuvée Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf aux olives Harcicots coco Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Poisson pané Ratatouille Semoule au lait chocolaté 	
lundi 17 juillet	mardi 18 juillet	mercredi 19 juillet	jeudi 20 juillet	vendredi 21 juillet
<ul style="list-style-type: none"> Penne rigate à la bolognaise Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Quiche Lorraine Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles* Poulet rôti Haricots verts sautés Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au fromage Échine de porc sauce Agenaise Carottes vichy Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates vinaigrette Brandade de poisson frais Glace

*Lentilles, épaule, échalote, vinaigrette


Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produits laitiers
- Matière grasse cachée



► **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés maison 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.

lundi 24 juillet	mardi 25 juillet	mercredi 26 juillet	jeudi 27 juillet	vendredi 28 juillet
<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées au jus de citron ● Omelette ● Potatoes ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre à la crème ● Couscous du chef ● Merguez et boulettes d'agneau ● Yaourt à la pulpe de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Colombo de porc aux haricots rouges ● Riz pilaf ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson frais sauce provençale ● Blé tendre ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Steak haché ● Haricots beurre persillés ● Petit suisse aromatisé ● Gâteau d'anniversaire 

lundi 31 juillet	mardi 01 août	mercredi 02 août	jeudi 03 août	vendredi 04 août

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



► **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés maison 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.

lundi 21 août	mardi 22 août	mercredi 23 août	jeudi 24 août	vendredi 25 août
	<ul style="list-style-type: none"> Boulettes d'agneau sauce curry Pommes noisettes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Sauté de dinde à l'estragon Blé tendre Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Rôti de porc à la moutarde Petits pois Semoule au lait 	<ul style="list-style-type: none"> Tortis multicolores aux dés de fromage Blanquette de poisson frais Carottes persillées Fruit de saison

lundi 28 août	mardi 29 août	mercredi 30 août	jeudi 31 août	vendredi 01 septembre
<ul style="list-style-type: none"> Tomate farçie Riz pilaf Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale Pilon de poulet rôti aux herbes Courgettes béchamel Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc au chorizo Coquillettes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf braisé aux oignons Haricots verts Petit suisse sucré Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Filet de poisson frais sauce Hollandaise Pommes vapeur Yaourt aromatisé

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produits laitiers
- Matière grasse cachée



► **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés maison 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.