


lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
<ul style="list-style-type: none"> Steak haché sauce tomate Potatoes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux dés de fromage Sauté de porc aux pruneaux Carottes persillées Riz au lait 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres crème ciboulette Pizza aux fromages Salade verte Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux raisins Poisson pané Poêlée de haricots verts aux champignons Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de dinde Haricots coco Fromage Fruit de saison

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
	<ul style="list-style-type: none"> Macaronis Sauce Bolognaise Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées mimolette Échine de porc rôtie Petits pois au bouillon Pâtisserie du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri aux pommes Haut de cuisse de poulet Tandoori Riz doré Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Brandade de poisson Salade verte Fruit de saison

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.