

## Menus du 9 au 13 juillet

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>●● Gratin de macaronis</li> <li>●● au bœuf et courgettes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Feuilleté au fromage</li> <li>● Rôti de porc sauce Agenaise</li> <li>● Carottes Vichy</li> <li>● Petit suisse aromatisé</li> <li>● Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé aux raisins</li> <li>● Sauté de dinde au curry</li> <li>● Haricots verts</li> <li>● Fromage</li> <li>●● Crème dessert à la vanille</li> </ul>	 <p><b>PIQUE-NIQUE</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon</li> <li>● Brandade</li> <li>● de poisson frais</li> <li>● Fromage</li> <li>●● Clafoutis aux abricots</li> </ul>

## Menus du 16 au 20 juillet

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pastèque</li> <li>●● Rougail saucisses</li> <li>● Riz créole</li> <li>● Fromage</li> <li>● Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Cervelas, cornichon</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Petits pois à l'étuvée</li> <li>● Fromage</li> <li>●● Semoule au lait chocolaté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres à la crème</li> <li>● Sauté de bœuf aux olives</li> <li>● Pommes vapeur</li> <li>● Petit suisse sucré</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	 <p><b>PIQUE-NIQUE</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées au jus d'orange</li> <li>● Filet de poisson frais sauce provençale</li> <li>● Blé tendre</li> <li>● Fromage</li> <li>●● Glace</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.