

MENUS RESIDENCE AUTONOMIE OCTOBRE

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23	samedi 24	dimanche 25
Betteraves vinaigrette	Galantine	Soupe de tomates vermicelles	Carottes râpées, vinaigrette au miel	Taboulé à l'orientale	Salade de crotins de chèvre aux lardons	Rillettes de poisson
Galette saucisse	Boulettes de bœuf sauce massalé	Gratin savoyard	Carbonara de poisson	Rôti de porc échine	Sauté de veau	Emincé de porc
Pommes rissolées	Petits pois aux oignons	Salade verte	Coquille	Haricots verts à la forestière	Haricots verts	Pommes de terre grenaille
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Saint Paulin	Brie
Fruit de saison	Yaourt à la vanille	Île flottante	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Entremets café	Cannelé



✓ **Chez Armonys, on cuisine!** : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Viandes crues** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément au décret n° 2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'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 ou de consulter le classeur des allergènes mis à votre disposition.

MENUS RESIDENCE AUTONOMIE OCTOBRE

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30	samedi 31	dimanche 1
Velouté de légumes	Concombres à la crème	Pommes de terre à l'échalote et ciboulette	Celeri au curry	Saucisson à l'ail	Salade de gésiers	Asperge crème ciboulette
Couscous	Flammekueche gratinée	Haut de cuisse de poulet mariné	Poisson meunière au citron frais	Hachis parmentier	Pavé de saumon à la crème	Rôti de bœuf
Aux légumes d'automne	Salade verte	Chou fleur rôti au paprika	Épinards crème curry et blé doré	Salade verte	Tagliatelles	Potimarron rôti
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Tomme grise	Bleu
Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Pâtisserie du chef	Fruit de saison	Fromage blanc	Liégeois aux pommes coulis de mangue	Tarte poire chocolat



☒ **Chez Armonys, on cuisine!** : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Viandes crues** de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : **Origine France**, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'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 ou de consulter le classeur des allergènes mis à votre disposition.