

MENUS RÉSIDENCE AUTONOMIE DÉCEMBRE

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26	samedi 27	dimanche 28
Soupe de tomates au vermicelle	Macédoine de légumes	Asiette de saumon fumé		Salade multicolore°	Saucisson à l'ail	Timbale de moules
Sauté de porc à l'Agenaise	Quiche lorraine	Sauté de cerf aux cépes	JOYEUX NOËL !	Poisson meunière	Sauté de lapin à la crème	Crépinette
Petits pois aux oignons	Salade verte	Pommes Duchesse		Haricots beurre à la provençale	Purée de brocolis	Poêlée de légumes
Fromage	Fromage	Comté		Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt à la vanille	Grillés aux pommes	Buche pâtissière		Fruit de saison	Crème caramel	Baba au rhum

° Pâtes aux légumes, maïs, échalote, ciboulette,

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 RÉSIDENCE AUTONOMIE DÉCEMBRE

lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2	samedi 3	dimanche 4
Carottes râpées, vinaigrette balsamique	Saucisson à l'ail, cornichon	Salade aux Saint jacques		Céleri mayonnaise	Salade d'agrumes	Roulé jambon macédoine
Coquillette	Curry de poisson	Sauté d'autruche grand veneur	BONNE ANNÉE 2026 !!!	Paupiette de veau sauce charcutière	Filet de poisson à l'aneth	Coq au vin
Sauce bolognaise	Riz pilaf et petits légumes	Pomme cuite		Carottes Vichy	Julienne de légumes	Pomme de terre
Emmental râpé	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage	Cantal
Compote de pommes	Fruit de saison	Dessert festif		Riz au lait crémeux	Crème aux œufs	Religieuse au café

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.