

MENUS RESIDENCE FEVRIER

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	samedi 21	dimanche 22
Salade balsamique	Cervelas, cornichon	Salade multicolore°	Betteraves à l'échalote	Bouillon de légumes aux vermicelles	Poireaux vinaigrette	Terrine de poisson sauce cocktail
Boulettes de bœuf sauce kebab	Crêpinette	Sauté de dinde tandoori	Pizza savoyarde	Rôti de porc, jus au thym	Sauté d'agneau	Sauté de bœuf aux olives
Potatoes	Brocolis	Carottes rôties au cumin	Salade verte	Haricots verts à la forestière	Coquillettes	Pommes dauphine
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Emmental	Comté
Fruit de saison	Compote de pommes	Brioche perdue	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Crème dessert pistache	Grillé aux pommes

° Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.



✓ **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 FEVRIER

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	samedi 28	dimanche 1
Céleri rémoulade	Feuilleté de fromage de chèvre	Velouté de légumes	Taboulé aux fruits secs	Carottes râpées vinaigrette	Salade fond d'artichaud	Mousse de canard
Coquillette	Filet de poisson meunière sauce tartare	Tartiflette	Poulet rôti	Hachis	Goulash de bœuf	Sauté de lapin
Sauce bolognaise	Julienne de légumes°	Salade verte	Petits pois aux oignons	Camarguais (riz bœuf)	Polenta	Pommes Duchesse
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Cantal
Fruit de saison	Cake banane	Fruit de saison	Yaourt sucré	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Tarte au citron

° Carottes, panais,
poireaux.



☑ **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.

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6	samedi 7	dimanche 8
Betteraves ciboulette	Céleri rémoulade	Rillettes, cornichons	Cake au fromage	Velouté de légumes au fromage frais	Maquereau au vin blanc	Paté de campagne, cornichon
Chou farci	Boulettes de bœuf sauce Napolitaine	Pilons de poulet tandoori	Sauté de porc sauce coriandre	Filet de poisson sauce crème citronnée	Cuisse de pintade	Bœuf aux oignons
Riz	Purée Dubarry°	Fondue de poireaux et blé	Coquillettes	Carottes vichy	Petits pois	Gratin dauphinois
Mimolette	Saint Paulin	Fromage	Gouda	Fromage	Fromage	St Nectaire
Fruit de saison	Yaourt fermier aromatisé	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Gâteau	Pomme cuite au caramel	Tarte au citron

° Pommes de terre et chou
fleur



☑ **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.

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	samedi 14	dimanche 15
Taboulé d'hiver°	Radis beurre (salade)	Œuf mimosa	Potage crécy°	Maquereaux au vin blanc	Tarte à l'oignon	Rillettes, cornichon
Émincé de dinde à la forestière	Hachis parmentier	Boulettes d'agneau	Filet de poisson meunière sauce tartare	Cassoulet du chef	Jambon braisé	Boudin
Haricots beurre	Salade verte	Semoule et petits légumes	Épinards à la crème	et ses saucissons à l'ail et saucisse	Endives braisées	Pommes cuites
Tomme des Pyrénées	Bûche laitière	Fromage	Saint Nectaire	Fromage	Fromage	Comté
Crème à la vanille	Compote de fruits	Cookie	Fruit de saison	Fromage blanc au miel	Panna cotta	Gâteau à l'orange

° Semoule, chou fleur haché, pommes.

° Pommes de terre, carottes



✓ 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.

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	samedi 21	dimanche 22
Betteraves échalotes	Salade de perles au surimi	Nems aux légumes	Roulé jambon macédoine	Duo de râpés°, vinaigrette à l'orange	Terrine de poisson, sce tartare	Bouchée à la reine
Coquillettes	Bœuf massalé	Longe de porc	Poulet rôti	Retour de pêche sauce Aurore	Choucroute	Langue de bœuf
Sauce carbonara	Purée de légumes anciens	Flan de légumes	Potatoes	Haricots verts persillés	alsacienne	Pomme vapeur
Tomme blanche	Brie	Fromage	Mimolette	Gouda	Fromage	Emmental
Fruit de saison	Tarte tatin	Crème vanille	Fruit de saison	Riz au lait	Crème à l'orange	Gâteau au chocolat

°radis blanc et carotte



☑ **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.

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	samedi 28	dimanche 29
Lentilles vinaigrette	Velouté de pommes de terre au panais	Pâté de campagne, cornichon	Sardines à l'huile	Mousse mortadelle	Saucisson à l'ail	Salade pommes de terre au hareng
Sauté de dinde sauce au miel	Paupiette de veau	Boudin noir	Tartiflette	Chipolata	Lasagne	Sauté de bœuf aux oignons
Carottes	Riz pilaf aux poireaux façon risotto	Purée de pdt et pommes	Salade verte, vinaigrette à l'échalotte	Petits pois à la française		Salsifi
Fromage	Cantal	Fromage	Fromage	Crème anglaise	Fromage	Tomme grise
Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Crème spéculoos	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire	Mousse au chocolat	Financier



✓ 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.

lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3	samedi 4	dimanche 5
Salade multicolore*	Betteraves à l'échalote	Pâté de foie, cornichon	Salade coleslaw	Velouté de légumes	Timbale de moules	Artichaud gratiné
Sauté de porc sauce charcutière	Coquille	Filet de dinde rôti au paprika doux	Fish	Quiche lorraine	Filet de poisson sauce curcuma	Couscous
Haricots verts à l'ail	Sauce bolognaise	Semoule et légumes printaniers	and chips	Salade verte	Épinards béchamel	merguez poulet
Camembert	Fromage	Tomme Montcadry	Cheddar	Brie	Fromage	Cantal
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Crumble de fruit	Apple pudding	Fruit de saison	Fromage blanc au coulis	Gâteau nantais

*Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.



✓ 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 AVRIL

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10	samedi 11	dimanche 12
	Rillettes de sardines	Céleri rémoulade	Concombres à la crème	Carottes râpées vinaigrette	Asperge sce mousseline	Mousse de canard
	Émincé de dinde	Colombo de poisson aux carottes et poireaux	Tortillas pdt et jambon	Pizza du chef	Cuisse de poulet rôtie	Sauté de bœuf aux champignons
	Petits pois aux oignons	Semoule	Ratatouille	Salade verte	Gratin céleri pdt	Pommes rissolées
	Edam	Fromage	Fromage	Cantal	Fromage	Comté
	Crème dessert	Yaourt fermier sucré	Fruit de saison	Cookie	Gâteau	Tarte aux pommes



☑ **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.

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
Macédoine mayonnaise	Champignon à la crème	Radis beurre	Crêpe fromage	Cervelas, cornichon	Salade de brocolis	Terrine de campagne
Coquillettes	Haut de cuisse de poulet tandoori	Gratin de pommes de terre au jambon	Boulettes de bœuf	Blanquette de poisson	Escalope de dinde à la crème	Lapin aux pruneaux
Sauce carbonara	Petits pois aux oignons	Salade verte	Couscous aux légumes de printemps	Riz doré et fondue de poireaux	Gratin champignon béchamel	Pomme duchesse
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Bleu	Chèvre
Fruit de saison	Compote pomme banane	Pâtisserie	Crème à la vanille	Fruit de saison	Pommes cuites au spéculoos	Gâteau au 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.

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
Betteraves à l'échalotte	Cake au camembert et salade verte	Céleri rémoulade	Concombre crème ciboulette	Taboulé à l'orientale	Sardine à l'huile	Toast au chèvre
Émincé de dinde sauce kebab	Échine de porc sauce charcutière	Penne	Pizza Reine	Filet de poisson aux câpres	Saucisse de Toulouse	Boudin blanc
Gratin dauphinois	Flageolets	All'arriabata	Salade verte	Carottes au cumin	Purée de pois cassés	Purée et Pommes cuites
Fromage	Fromage	Emmental	Fromage	Fromage	Fromage	Comté
Glace	Fruit de saison	Yaourt à la vanille	Crème spéculoos	Flan pâtissier	Riz au lait	Tarte pommes rhubarbe



✓ 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.