

MENUS RESIDENCE AUTONOMIE AVRIL

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1	samedi 2	dimanche 3
Betteraves	Salade de fonds d'artichaut	Tzatziki (concombre fromage blanc) et pain de mie	Salade arlequin (pâtes, fromage, tomate)		Salade d'avocats	Terrine forestière
Acras de morue sauce curry coco	Blanquette de veau	Flammekueche	Bœuf aux olives		Emincé de porc sauce soja	Pot au feu
Boulgour	Riz	Salade verte	Carottes rôties		Riz cantonnais	Et ses légumes
Edam	Saint Paulin	Fromage	Brie		Emmental	Comté
Fruit de saison	Eclair café	Cocktail de fruits	Gâteau de Savoie		Crème aux œufs	Profiteroles



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 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8	samedi 9	dimanche 10
Taboulé	Rondelles de radis rose sauce fromage blanc	Saucisson à l'ail, cornichon	Tomate mozarella		Maquereau au vin blanc	Mousse de canard
Émincé de dinde sauce colombo	Chipolatas grillées	Croque Monsieur	Dos de colin sauce crustacés		Emincé de porc à la figue	Osso bucco de dinde
Poêlée de haricots verts	Purée de pommes de terre	Salade verte	Julienne de légumes et coquillettes		Mogettes	Risotto aux champignons
Mimolette	Gouda	Fromage	Fromage		Fromage	Cantal
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Yaourt à la vanille	Mousse café		Fromage blanc avec son coulis	Tartes à l'ananas



✓ 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 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15	samedi 16	dimanche 17
Piémontaise	Taboulé à la menthe	Toast au fromage gratiné	<i>Jeudi de l'ascension</i>	Museau vinaigrette	Tomate mozarella	Paté de campagne, cornichon
Coquillettes	Poisson pané citron frais	Filet de dinde sauce estragon		Parmentier de canard	Filet de poisson	Noix de joue de porc confit
Sauce bolognaise	Petits pois	Riz doré et haricots plats sautés		Salade verte	Cassolette de la mer	Gratin dauphinois
Tome Montcadi	Saint Nectaire	Fromage		Comté	Fromage	St Nectaire
Flan caramel	Crème à la vanille	Fruit de saison		Pomme cuite au caramel	Flan pâtissier	Cheesecake citron vert



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 servis 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 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22	samedi 23	dimanche 24
Salade au thon, tomates et olives	Concombres, crème à l'aneth	Carottes râpées vinaigrette	Salade pastèque feta	Salade de riz printanière°	Terrine de légumes sauce cocktail	Galantine de volailles aux olives
Piccata Romana°	Hachis parmentier	Gratin de coquillettes et jambon	Mafé de dinde	Filet de poisson frais sauce crème ciboulette	Sauté de lapin aux pruneaux	Palettes provençales
Boulgour	Salade verte	au jambon	Riz Jollof	Duo de haricots persillés	Brocolis	Pommes grenailles
Emmental	Tome blanche	Fromage	Fromage	Camembert	Fromage	Edam
Fruit de saison	Yaourt au miel	Compote de fruits	Tiakri ananas	Glace	Fruit de saison	Macaron



✓ 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 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29	samedi 30	dimanche 31
	Salade verte au cheddar et oignons frits	Concombres vinaigrette	Samoussa	Salade de tomates	Roulé de volaille crème curry	Terrine de sanglier, cornichons
	Calamars à la romaine	Poulet basquaise	Rougail saucisse	Jambon grillé	Paëlla	Magret de canard
	Blésotto aux courgettes et tomates	Légumes de la basquaise et pommes rissolées	Riz	Petits pois carottes, crème dijonnaise	au poisson	Pommes de terres salardaises
	Fromage	Fromage	Fromage	Bûche laitière	Fromage	Emmental
Yaourt fermier aromatisé	Pana cotta aux fraises	Godrogodro (dessert coco)	Gâteau amande et miel	Fruit de saison	Tarte à la 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.

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5	samedi 6	dimanche 7
Pommes de terre mimosa	Concombres à la Bulgare°	Pastèque	Cervelas, cornichon	Feuilleté au chorizo	Rosette, cornichons	Œuf mimosa
Gratin de coquillettes sauce béchamel	Rôti de porc jus au thym	Sauté de bœuf façon marengo	Quiche tomate, lardon, mozarella et origan	Poisson sauce ratatouille	Boudin noir	Sauté de canard
A l'effiloché de dinde	Piperade	Poêlée de courgettes aux oignons	Salade verte	Semoule couscous	Purée pdt	Pommes de terre grenaille et fondue de poireaux
Fromage	Mimolette	Fromage	Emmental	Tomme des Pyrénées	Fromage	Tomme grise
Ile flottante	Compote pomme rhubarbe	Far breton nature	Fruit de saison	Fromage blanc à la cassonade	Poire au chocolat	Tartelette 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**. **Vandes 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 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	samedi 13	dimanche 14
Salade de mini farfalles aux billes de mozza	Salade de tomates et œufs	Salade strasbourgeoise	Melon	Pâté de foie cornichon	Salade de crevettes	Asperges
Fricassée de dinde aux champignons	Tajine de boulettes	Escalope de porc	Saucisse de Toulouse	Filet de poisson frais	Emincé de bœuf	Rôti orloff
Haricots verts à l'ail	Boulgour	Ratatouille	Lentilles	Gratin de pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne	Poêlée de légumes	Pommes de terre vapeur
Saint Paulin	Fromage	Fromage	Fromage	Brie	Fromage	Cantal
Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Fromage blanc coulis exotique	Gâteau au citron et graines de pavot	Fruit de saison	Crème pâtissière aux fruits	Bavarois



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 JUIN

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19	samedi 20	dimanche 21
Carottes râpées	Cake au cheddar et cantal	Concombre, crème moutardée	Tomates à l'échalotte	Gaspacho doux	Tomates à l'échalote	Feuilleté légumes du soleil
Chili con carne	Pain de viande	Croque Monsieur	Parmentier de bœuf	Paëlla	Pavé de saumon	Filet mignon
Riz	Petits pois aux dés de courgettes	Salade verte, vinaigrette balsamique	Pâtes	 A la volaille	Purée de légumes	Flan de courgettes
Saint Nectaire	Camembert	Fromage	Emmental rapé	Tomme Catalane	Fromage	Fromage
Religieuse	Glace	Crème aux œufs	Mousse au chocolat	Salade d'agrumes	Salade de fruits	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.

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26	samedi 27	dimanche 28
Betteraves	Carottes râpées vinaigrette	Melon	Taboulé fraîcheur	Concombre, vinaigrette à la framboise	Tarte aux courgettes	Mousse de canard
Coquillettes semi-complètes	Sauté de bœuf au paprika	Mouclade	Poulet rôti	Curry de poisson frais°	Andouillette	Rôti de porc orloff
A la carbonara	Gratin de pommes de terre aux blettes	Frites	Ratatouille provençale	Blé tendre	Aux pommes	Pommes rissolées
Cantal	Fromage	Fromage	Gouda	Tome grise	Fromage	Chèvre
Fruit de saison	Smoothie pommes fraise	Flan nappé au caramel	Crème dessert au chocolat	Gâteau au chocolat	Fromage blanc spéculoos	Gâteau nantais



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 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3	samedi 4	dimanche 5
Salade mexicaine°	Salade de tomates au basilic	Salade de perles provençales°	Avocat vinaigrette	Paté en croute	Samoussa	Terrine de poisson, crème citronnée
Sauté de porc sauce agenaïse	Rôti de dinde sauce poivrons	Couscous au boulettes de bœuf et merguez	Brandade de colin	Andouillette	Escalope de poulet	Bœuf provençale
Carottes rôties au beurre et thym	Riz de Camargue	Légumes couscous au bouillon d'épices douces	Salade verte	Pommes de terre sautées	Haricots verts et champignons	Pommes grenailles
Mimolette	Camembert	Fromage	Bûche laitière	Fromage	Cantal	Saint Paulin
Fruit de saison	Compote de pommes	Glace	Yaourt fermier aromatisé	Tarte aux abricots	Fruit de saison	Gâteau



☑ **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.