

MENUS RESIDENCE AUTONOMIE JUILLET

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10	samedi 11	dimanche 12
Taboulé à l'orientale	Melon	Pâté de foie cornichon	Concombres crème ciboulette	Tomates échalotes	Salade d'avocats	Terrine de saumon
Fricassée de dinde à la forestière	Quiche Lorraine	Paëlla	Pizza Texane au bœuf°	Paupiette de veau	Dos de colin et sa crème citron	Cuisse de pintade aux raisins
Petits pois aux oignons	Salade, vinaigrette au Xérès	De la mer	Salade verte	Julienne de légumes°	Pommes dûchesse	Printanière de légumes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Emmental	Comté
Fruit de saison	Glace	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Clafoutis banane chocolat	Crème aux œufs	Pâté aux prunes individuel



☑ **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 JUILLET

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	samedi 18	dimanche 19
Salade de riz estivale°	Mousse de canard	Carottes râpées, vinaigrette balsamique	Melon	Tomates à l'échalote	Maquereau au vin blanc	Mousse de canard
Boulettes de bœuf à la provençale	Filet mignon de porc aux pruneaux	Gratinés de macaronis	Rôti de porc sauce charcutière	Poisson pané citron	Tomate farcie	Boudin aux pommes
Haricots verts à l'ail	Mogettes vendéennes	Sauté de dinde à la provençale	Pomme paillasson	Gratin épinards et pomme de terre	Riz	Purée de pommes de terre
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Brie	Cantal
Fruit de saison	Omelette norvégienne	Opéra	Fromage blanc à la cassonade	Compote de pommes	Crème à la vanille	Paris Brest



☑ **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 JUILLET

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	samedi 25	dimanche 26
Salade composée	Radis à croquer	Concombres vinaigrette	Feuilleté au fromage	Betteraves ciboulette	Tomate mozarella	Terrine de chevreuil
Sauté de porc sauce chorizo	Calamars à la romaine	Flammenkuche	Cari de volaille	Émincé de volaille sauce blanche	Pavé de saumon	Parmentier de canard
Carottes vichy	Blé sauce tomates	Salade verte	Riz créole	Frites	Tagliatelles	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	St Albray	St Nectaire
Fruit de saison	Yaourt au sucre de canne	Crème dessert chocolat	Panna cotta aux fraises	Fruit de saison	Fruit de saison	Moelleux 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.

MENUS RESIDENCE AUTONOMIE JUILLET

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31	samedi 1	dimanche 2
Terrine de chevreuil	Melon	Salade papillon°	Tomate et thon basilic	Salade niçoise	Galantine de volailles aux olives	Pamplemousse crevette
Coquillettes	Tian de légumes avec duo de saucisse	Poisson meunière	Croque monsieur	Couscous au poulet rôti	Rôti de porc	Palettes provençales
Sauce bolognaise au bœuf et lentilles	Riz	Petits pois à la française	Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre	Légumes couscous aux pois chiches	Ratatouilles	Pommes grenailles
Fromage blanc à la confiture	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Tomme grise	Edam
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Pêche melba	Compote de fruits	Tartelette aux abricots	Crème pistache	Mille feuille



☑ **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 AOÛT

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7	samedi 8	dimanche 9
Carottes râpées vinaigrette	Melon	Betteraves à l'échalote	Taboulé à la menthe	Cervelas, cornichon	Œufs durs mimosa	Salade de gésiers
Émincé de dinde	Bœuf massalé	Rougail saucisse	Quiche lorraine	Coquillettes	Sauté de porc à l'abricot et romarin	Paëlla
Légumes basquaise	Haricots beurre à l'ail et pommes vapeur	Riz créole	Salade verte	Sauce carbonara de poisson et carottes	Flan de courgettes	au poulet
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Camembert	Bleu
Glace	Cookie	Fraisier	Crème au chocolat	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Religieuse 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.

MENUS RESIDENCE AUTONOMIE AOÛT

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	samedi 15	dimanche 16
Pastèque	Salade grecque	Concombres, crème à l'aneth	Salade de tomates au maïs	Mousse de foie cornichons	Terrine de légumes	Salade tomates feta
Chili con carne	Rôti de porc, jus au miel	Haut de cuisse de poulet	Dos de colin à la crème citronnée	Lasagnes aux lardons et aux légumes d'été	Escalope de dinde	Sauté de canard
Riz	Gratin de duo tomate et courgette	Blé à la provençale	Carottes et pommes vapeur	Salade, vinaigrette balsamique	Haricots verts à l'ail	Purée de pommes de terre, courgettes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Coulomiers	Tomme grise
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Salade de fruits	Barre pâtissière & sa crème anglaise	Crème dessert au chocolat	Liégeois Andros pomme coulis de fraise	Gâteau basque



☑ **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 AOÛT

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21	samedi 22	dimanche 23
Melon	Saucisson à l'ail, cornichon	Salade de minis penne°	Concombres à la crème	Taboulé Libannais°	Salade de crevettes sauce cocktail	Melon & jambon de Vendée
Boulettes de bœuf	Brandade de sardines à la catalane°	Sauté de porc à la dijonnaise	Haut de cuisse	Fajitas à la volaille	Emincé de bœuf	Cuisse de lapin à l'estragon
Semoule et légumes couscous	Salade verte	Haricots verts persillés	Pommes de terre vapeur	Salade verte	Poêlée de légumes	Courgettes sautées
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Tommes des Pyrénées	Cantal
Yaourt	Fruit de saison	Ananas frais	Eclair au chocolat	Flan nappé au caramel	Crème madeleine	Tiramisu



☑ **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 AOÛT

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28	samedi 29	dimanche 30
Carottes râpées vinaigrette	Betteraves mimosa	Feuilleté fromage	Tomates, vinaigrette balsamique	Melon	Salade de crotins de chèvre aux lardons	Rillettes de poisson
Gratin de pommes de terre	Pizza aux anchois	Filet de dinde rôti au curcuma	Accras de morue sauce tartare	Hachis parmentier	Rôti de veau	Sauté de porc
au jambon et fromage	Salade verte	Petits pois au bouillon	Riz doré	Bœuf-courgettes	Haricots verts	Pommes de terre grenaille
Fromage	Petit suisse sucré	Fromage	Fromage	Fromage	Saint Paulin	Brie
Glace	Mousse café	Fruit de saison	Gâteau de Savoie & crème anglaise	Compote pomme banane	Entremets vanille	Baba au rhum



☑ **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 AOÛT

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	samedi 5	dimanche 6
Tartine au fromage de chèvre et origan						
Coquillettes semi-complètes						
A la carbonara						
Fromage						
Fruit de saison						



☒ **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.