

Menus du 2 au 6 mars 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ● Chili sin carne ● Riz ● Mimolette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Boulettes de bœuf sauce Napolitaine ● Purée Dubarry* ● Saint Paulin ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pilons de poulet tandoori ● Fondue de poireaux et blé au curcuma ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes au fromage frais ● Sauté de porc sauce coriandre ● Coquillettes ● Gouda ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Filet de poisson frais sauce crème citronnée ● Carottes vichy ● Petit suisse sucré ● Fruit de saison

* Pommes de terre et chou fleur

Menus du 9 au 13 mars 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé d'hiver* ● Émincé de dinde à la forestière ● Haricots beurre ● Tomme des Pyrénées ● Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Parmentier aux lentilles corail et petits légumes* ● Salade, vinaigrette au Xéres ● Bûche laitière ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Burrito au bœuf ● et petits légumes ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage crécy* au cumin ● Filet de poisson meunière sauce tartare ● Épinards à la crème et boulgour ● Saint Nectaire ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de batavia et mâche aux croûtons ● Cassoulet du chef ● Saucisson à l'ail et chipolata ● Emmental ● Fromage blanc au miel

* Semoule, chou fleur haché, pommes.

* Carottes, céleri branche, oignons.

* Pommes de terre, carottes

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Chez Armonys, on cuisine!** : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de **produits frais**. **Vianades 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 mis à disposition.

Menus du 16 au 20 mars 2026

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves au maïs ● Macaronis ● Sauce curry de pois chiches ● Tomme blanche ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de mini penne au surimi ● Bœuf massalé ● Julienne de légumes d'hiver* ● Brie ● Crème pâtissière aux éclats de m&m's 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage de légumes ● Rougail saucisse ● Riz ● Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés*, vinaigrette à l'orange ● Retour de pêche sauce Aurore ● Potatoes ● Gouda ● Compote de pommes et bananes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Soupe de tomates*, vermicelle ● Poulet rôti ● Haricots verts persillés ● Mimolette ● Fruit de saison

*Carottes, panais, poireaux

*Carottes, radis blanc

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignon, ail

Menus du 23 au 27 mars 2026

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne, cornichon ● Sauté de dinde sauce au miel ● Lentilles aux carottes ● Munster ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de pommes de terre au panais ● Calamars à la romaine ● Riz pilaf aux poireaux façon risotto ● Cantal ● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Omelette au jambon ● Pommes rissolées ● Fromage ● Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Sombroero* ● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages** ● Salade verte, vinaigrette à l'échalotte ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois* ● Émincé de porc rôtie sauce moutarde ● Petits pois à la française ● Crème anglaise ● Gâteau d'anniversaire 

* Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate.**Mozzarella, emmental, Cantal.

* Chou chinois, mimolette, vinaigrette balsamique.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **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 mis à disposition.

Menus du 30 mars au 3 avril 2026

lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade multicolore° ● Chipolatas sauce charcutière ● Haricots verts à l'ail ● Camembert ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de foie, cornichon ● Filet de dinde rôti au paprika doux ● Semoule et légumes printaniers° ● Tomme Montcady ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ● Penne rigate ● Sauce bolognaise au bœuf et lentilles vertes ● Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade coleslaw° ● Fish and chips ● Cheddar ● Apple pudding 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Lasagne de légumes et légumineuse ● Salade verte ● Brie ● Fruit de saison

* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

* Carottes, blettes, oignons, ail, bouillon de légumes au raz el hanout tomaté.

* Chou-blanc, carottes et sauce curry

Menus du 6 au 10 avril 2026

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
	<ul style="list-style-type: none"> ● Toast de rillettes de sardines ● Émincé de dinde sauce chorizo ● Petits pois aux oignons ● Edam ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Colombo de poisson aux carottes et poireaux ● Boulgour ● Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres à la crème ● Tortillas de patatas à la mozzarella° ● Petit suisse aux fruits ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Pizza au bœuf et patate douce ● Salade, vinaigrette balsamique ● Cantal ● Compote de pommes aux amandes

* Œufs, pommes de terre rissolées, oignons, mozzarella, ciboulette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **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 mis à disposition.