

Multi-accueil

Menus des grands



Menus du 2 au 6 mars 2026	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Hors d'œuvre	Toast au fromage	Betteraves ciboulette	Carottes râpées	Velouté de légumes au fromage frais	Céleri râpé
Plat chaud et garnitures	Émincé de boeuf	Chili sin carne	Pilons de poulet tandoori	Sauté de porc sauce coriandre	Filet de poisson frais, sauce crème citronnée
	Frites	Riz pilaf	Fondue de poireaux et blé au curcuma	Coquillettes / haricots verts	Purée Dubarry
Produit laitier	Mimolette	Saint Paulin	Fromage	Gouda	Fromage
Desserts	Fruit de saison Yaourt nature	Purée de fruits Fromage blanc nature	Purée de fruits Yaourt nature	Fruit de saison Fromage blanc nature	Fruit de saison Petits suisses nature

Menus des bébés	Émincé de boeuf	Filet de poisson	Pilons de poulet	Sauté de porc	Filet de poisson
	Purée de céleri	Purée betteraves	Purée de carottes	Purée de haricots verts	Purée chou-fleur
	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre
	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature
	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée pomme banane	Purée de fruits

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 des allergènes mis à votre disposition.

Multi-accueil

Menus des grands



Menus du 9 au 13 mars 2026	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Hors d'œuvre	Taboulé d'hiver*	Radis émincé	Crudités	Potage crécy* au cumin	Duo de batavia et mâche aux croûtons
Plat chaud et garnitures	Émincé de dinde à la forestière	Parmentier aux lentilles corail et petits légumes*	Œuf dur	Filet de poisson	Émincé de bœuf
	Haricots beurre	Salade	Petits légumes / pommes de terre	Épinards à la crème et boulgour	Haricots blancs cuisinés
Produit laitier	Tomme des Pyrénées	Bûche laitière	Fromage	Saint Nectaire	Emmental
Desserts	Crème à la vanille	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée de fruits
	Purée de fruits	Petits suisses naturels	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Menus des bébés	Émincé de dinde à la forestière	Filet de poulet	Œuf dur	Filet de poisson	Émincé de bœuf
	Purée de chou-fleur	Purée de haricots beurre	Purée de petits légumes	Purée épinards	Purée de carottes
	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre
	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature
	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits

* 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, œuf
- 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 des allergènes mis à votre disposition.

Multi-accueil

Menus des grands



Menus du 16 au 20 mars 2026	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Betteraves au maïs	Salade de perles au surimi	Potage de légumes	Carottes râpées	Radis blanc râpé
Plat chaud et garnitures	Macaronis	Bœuf massalé	Filet de dinde	Poulet rôti	Filet de poisson
	Sauce curry de pois chiches	Julienne de légumes d'hiver*	Riz / sauce tomate	Haricots verts persillés	Carottes/pdt
Produit laitier	Tomme blanche	Brie	Fromage	Mimolette	Gouda
Desserts	Fruit de saison	Petits suisses naturels	Yaourt nature	Fruit de saison	Purée pomme banane
	Yaourt nature	Purée de fruits	Fruit de saison	Fromage blanc nature	Petits suisses naturels

*Carottes, panais, poireaux

Menus des bébés	Macaronis	Filet de poulet	Filet de dinde	Poulet rôti	Filet de poisson
	Purée de betteraves	Purée de julienne de légumes	Purée de légumes	Purée haricots verts	Purée de carottes
	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre
	Yaourt nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature
	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée pomme banane

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- 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 des allergènes mis à votre disposition.

Multi-accueil

Menus des grands



Menus du 23 au 27 mars 2026	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Salade de lentilles	Velouté de pommes de terre au panais	Salade verte	Salade de chou chinois	Carottes râpées
Plat chaud et garnitures	Sauté de dinde	Filet de poisson	Omelette	Filet de poulet	Échine de porc
	Céleri et pommes de terre	Riz pilaf aux poireaux façon risotto	Pommes rissolées	Haricots verts/pdt	Petits pois à la française
Produit laitier	Edam	Cantal	Fromage	Fromage	Fromage
Desserts	Fruit de saison	Petits suisses naturels	Salade de fruits frais	Purée de fruits	Gâteau d'anniversaire
	Fromage blanc nature	Fruit de saison	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature

Menus des bébés	Sauté de dinde	Filet de poulet	Omelette	Filet de poulet	Échine de porc
	Purée de céleri	Purée de panais	Purée de carottes	Purée haricots verts	Purée de petits pois
	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre
	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits

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 des allergènes mis à votre disposition.

Menus multi-accueil

Menus des grands



Menus du 30 mars au 3 avril 2026	lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Hors d'œuvre	Salade de pâtes	Crudités	Betteraves à l'échalote	Salade coleslaw	Velouté de légumes
Plat chaud et garnitures	Sauté de porc	Filet de dinde	Émincé de bœuf	Filet de poisson	Escalope de poulet
	Haricots verts à l'ail	Semoule et légumes printaniers*	Petits pâtes	Epinards/pdt	Poireaux/pdt
Produit laitier	Camembert	Tomme Montcadry	Fromage	Cheddar	Brie
Desserts	Yaourt nature	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison
	Fruit de saison	Petits suisses naturels	Fromage blanc nature	Petits suisses naturels	Yaourt nature
Menus des bébés	Sauté de porc	Filet de poulet	Émincé de bœuf	Filet de poisson	Escalope de poulet
	Purée de haricots verts	Purée de légumes printaniers	Purée de betteraves	Purée épinards	Purée de petits légumes
	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre
	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature
	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits

*Carottes, betteraves, oignons, ail, bouillon de légumes au raz el hanout, tomate.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- 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 des allergènes mis à votre disposition.

Multi-accueil

Menus des grands



Menus du 6 au 10 avril 2026	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Hors d'œuvre		Toast de rillettes de sardines	Céleri râpé	Salade de concombre	Carottes râpées
Plat chaud et garnitures		Émincé de bœuf Flageolets / légumes	Colombo de poisson aux carottes et poireaux Boulgour	Tortillas de patatas à la mozzarella*	Émincé de bœuf Patate douce/épinards
Produit laitier		Edam	Fromage	Fromage	Cantal
Desserts		Fruit de saison Fromage blanc nature	Yaourt nature Purée de fruits	Purée de fruits Petits suisses naturels	Purée de pommes aux amandes Fromage blanc nature
Menus des bébés		Émincé de bœuf Purée de légumes Pommes de terre Fromage blanc nature Purée de fruits	Filet de poisson Purée de céleri Pommes de terre Yaourt nature Purée de fruits	Omelette Purée de carottes Pommes de terre Petit suisse nature Purée de fruits	Émincé de bœuf Purée d'épinards Pommes de terre Fromage blanc nature Purée de pommes

* 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 des allergènes mis à votre disposition.