

Menus du 2 au 6 mars 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
- Feuilleté au fromage - Boulettes de bœuf sauce Napolitaine - Frites - Mimolette - Fruit de saison	- Betteraves ciboulette - Chili sin carne - Riz pilaf - Saint Paulin - Yaourt fermier aromatisé	- Rillettes, cornichon - Pilons de poulet tandoori - Fondue de poireaux et blé au curcuma - Fromage - Fruit de saison	- Velouté de légumes au fromage frais - Sauté de porc sauce coriandre - Coquillettes - Gouda - Liégeois au chocolat	- Céleri rémoulade - Filet de poisson frais, sauce crème citronnée - Purée Dubarry° - Petit suisse sucré - Brownie chocolat maison

* Pommes de terre et chou fleur

Menus du 9 au 13 mars 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
- Taboulé d'hiver° - Émincé de dinde à la forestière - Haricots beurre - Tomme des Pyrénées - Crème à la vanille	- Radis beurre - Parmentier lentilles corail et petits légumes° - Salade, vinaigrette au Xéres - Bûche laitière - Fruit de saison	- Œuf dur mayonnaise - Burrito au bœuf - et petits légumes - Fromage - Compote de fruits	- Potage crécy° au cumin - Filet de poisson meunière sauce tartare - Épinards à la crème et boulgour - Gouda - Ile flottante	- Duo 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**. **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 16 au 20 mars 2026

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
● Betteraves au maïs ● Macaronis ● Sauce curry de pois chiches ● Tomme blanche ● Fruit de saison	● Salade de perles au surimi ● Bœuf massalé ● Julienne de légumes d'hiver* ● Brie ● Fromage blanc aux éclats de m&m's	● Potage de légumes ● Rougail saucisse ● Riz ● Fromage ● Yaourt à la vanille	● Soupe de tomates*, vermicelle ● Poulet rôti ● Haricots verts persillés ● Mimolette ● Fruit de saison	● Duo de râpés*, vinaigrette à l'orange ● Retour de pêche sauce Aurore* ● Pommes noisettes ● Saint Nectaire ● Compote pommes et bananes

*Carottes, panais, poireaux

Concassé de tomates, oignon, ail

*Carottes, radis blanc

** Sauce tomate

Menus du 23 au 27 mars 2026

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
● Pâté de campagne, cornichon ● Sauté de dinde sauce au miel ● Lentilles aux carottes ● Edam ● Fruit de saison	● Velouté de pommes de terre au panais ● Calamars à la romaine ● Riz pilaf aux poireaux façon risotto ● Cantal ● Flan nappé au caramel	● Carottes râpées vinaigrette ● Omelette au jambon ● Pommes rissolées ● Fromage ● Salade de fruits frais	● Salade de chou chinois* ● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages** ● Salade verte, vinaigrette à l'échalotte ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison	● Salade Sombrero* ● Échine de porc rôtie sauce moutarde ● Petits pois à la française ● Crème anglaise ● Gâteau d'anniversaire

* Chou chinois, mimolette, vinaigrette balsamique.

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

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
- Salade multicolore* - Sauté de porc sauce charcutière - Haricots verts à l'ail - Camembert - Yaourt fermier aromatisé	- Pâté de foie, cornichon - Filet de dinde rôti au paprika doux - Semoule et légumes printaniers* - Tomme Montcadry - Fruit de saison	- Betteraves à l'échalote - Penne rigate - Sauce chorizo - Fromage blanc - Fruit de saison	- Salade coleslaw - Fish and chips - Cheddar - Apple pudding	- Velouté de légumes - Quiche aux blancs de poireaux et curry - Salade verte - Brie - Fruit de saison

* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

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

Menus du 6 au 10 avril 2026

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
	- Toast de rillettes de sardines - Sauté de bœuf tomate - Flageolet - Edam - Fruit de saison	- Céleri rémoulade - Colombo de poisson carottes et poireaux - Boulogne - Fromage - Yaourt fermier sucré	- Concombres à la crème - Tortillas de patatas à la mozzarella* - Petit suisse aux fruits - Fruit de saison	- 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.