

Menus du 2 au 6 mars 2026

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

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

\* 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves au maïs</li> <li>● Macaronis</li> <li>● Sauce curry de pois chiches</li> <li>● Tomme blanche</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de perles au surimi</li> <li>● Bœuf massalé</li> <li>● Julienne de légumes d'hiver*</li> <li>● Brie</li> <li>● Crème pâtissière aux éclats de m&amp;m's</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Soupe de tomate vermicelle</li> <li>● Rougail saucisse</li> <li>● Riz</li> <li>● Fromage</li> <li>● Yaourt à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Haricots verts persillés</li> <li>● Mimolette</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de râpés°, vinaigrette à l'orange</li> <li>● Retour de pêche sauce Aurore</li> <li>● Potatoes</li> <li>● Gouda</li> <li>● Compote pomme et banane</li> </ul>

\*Carottes, panais, poireaux

\*Carottes, radis blanc

Menus du 23 au 27 mars 2026

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

\* 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"> <li>● Salade multicolore*</li> <li>● Sauté de porc sauce charcutière</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Camembert</li> <li>● Yaourt fermier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pâté de foie, cornichon</li> <li>● Filet de dinde rôti au paprika et légumes printaniers</li> <li>● Semoule</li> <li>● Tomme Montcady</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves à l'échalote</li> <li>● Penne rigate</li> <li>● Sauce bolognaise au bœuf et lentilles vertes</li> <li>● Fromage blanc</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade coleslaw</li> <li>● Fish and chips</li> <li>● Cheddar</li> <li>● Apple pudding</li> </ul>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes</li> <li>● Quiche aux blancs de poireaux et curry</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Brie</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

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

Menus du 6 au 10 avril 2026

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Toast de rillettes de sardines</li> <li>● Bœuf bourguignon</li> <li>● Haricots verts persillés</li> <li>● Edam</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rémoulade</li> <li>● Colombo de poisson aux carottes et poireaux</li> <li>● Boulgour</li> <li>● Fromage</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres à la crème</li> <li>● Omlette mozzarella</li> <li>● Pomme de terre</li> <li>● Petit suisse aux fruits</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées vinaigrette</li> <li>● Pizza Texane au bœuf</li> <li>● Salade, vinaigrette balsamique</li> <li>● Cantal</li> <li>● Compote de pommes aux amandes</li> </ul>

\* 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.