

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 ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Sauté de porc sauce coriandre ● Purée Dubarry* ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rillettes, cornichon ● Poulet tandoori ● Blé au curcuma ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes au fromage frais ● Boulettes de bœuf sauce Napolitaine ● Coquillettes ● Crêpe confiture 	<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 ● Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Parmentier aux lentilles corail et petits légumes* ● Salade, vinaigrette au Xéres ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Œuf dur mayonnaise ● Pâtes ● Bolognaise ● 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 ● Petit suisse aux fruits ● 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 ● 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
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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"> ● Betteraves au maïs ● Macaronis ● Sauce curry de pois chiches ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de perles au surimi ● Bœuf massalé ● Julienne de légumes d'hiver* ● Crème dessert caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage de légumes ● Rougail saucisse ● Riz ● Fromage ● Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Soupe de tomates°, vermicelle ● Aiguillette de poulet aux herbes ● Potatoes ● Yaourt fermier aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés°, vinaigrette à l'orange ● Retour de pêche sauce Aurore ● Haricots verts ● Fromage ● Compote de pommes et bananes

*Carottes, panais, poireaux

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

*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"> ● Velouté de pommes de terre au panais ● Filet colin meunière ● Riz pilaf aux poireaux façon risotto ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Paté de campagne, cornichon ● Sauté de dinde sauce au miel ● Lentilles aux carottes ● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Omelette au jambon ● Pommes rissolées ● Fromage ● Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Sombbrero° ● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°° ● Salade verte ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois° ● Échine de porc rôtie sauce moutarde ● Petits pois à la française ● Crème anglaise ● Pâtisserie

* 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"> ● Crudité ● Galette jambon, fromage ● Salade verte ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de foie, cornichon ● Filet de dinde rôti au paprika doux ● Semoule et légumes printaniers* ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ● Penne rigate ● Sauce bolognaise au bœuf et lentilles vertes ● Fromage blanc ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade coleslaw ● Fish and chips ● Cheddar ● Apple pudding  	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Quiche aux blancs de poireaux et curry ● Salade verte ● Petit suisse sucré

* 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"> ● Toast de rillettes de sardines ● Émincé de dinde sauce chorizo ● Petits pois aux oignons ● Fromage ● Pâtisserie de pâques 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Colombo de poisson aux carottes et poireaux ● Boulgour ● Fromage ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres à la crème ● Poisson frais ● Brocolis et PDT vapeur ● Petit suisse aux fruits ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Pizza au bœuf et cheddar ● Salade, vinaigrette balsamique ● 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.