

Menus du 2 au 6 mars 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
- Chili sin carne - Riz - Mimolette - Fruit de saison	- Céleri rémoulade - Boulettes de bœuf sauce Napolitaine - Purée Dubarry° - Yaourt fermier aromatisé		- Velouté de légumes au fromage frais - Roti de porc sauce coriandre - Choux de bruxelles et coquillettes - Liégeois au chocolat	- Feuilleté au fromage - Filet de poisson frais sauce crème citronnée - Carottes vichy et pommes de terre vapeur - 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
- Taboulé d'hiver° - Émincé de dinde à la forestière - Haricots beurre et 3 céréales - Crème à la vanille	- Parmentier aux lentilles corail et petits légumes° - Salade, vinaigrette au Xéres - Tomme des Pyrénées - Fruit de saison		- Potage crécy au fromage frais - Filet de poisson meunière sauce tartare - Épinards à la crème et boulgour - Fruit de saison	- 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.

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 - Fruit de saison	- Salade de perles au surimi - Bœuf massalé - Julienne de légumes d'hiver° et blé tendre - Fromage blanc aux éclats de m&m's		- Soupe de tomates°, vermicelle - Poulet rôti - Haricots verts et semoule - Yaourt fermier sucré	- Retour de pêche sauce Aurore - Petits pois à la française et pomme vapeur - Gouda - Compote de pommes et bananes

*Carottes, panais, poireaux

* 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
- Escalope de dinde sauce au miel - Carotte et lentilles cuisiné - Saint Paulin - Fruit de saison	- Velouté de pommes de terre au panais - Calamars à la romaine - Fondue de poireaux et riz pilaf - Flan nappé au caramel		- Salade Sombbrero° - Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°° - Salade verte, vinaigrette à l'échalotte - Fruit de saison	- Salade de chou chinois° - Échine de porc rôtie sauce moutarde - Brocolis et haricots blanc tomate - Gâteau d'anniversaire

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

* Chou chinois, mimolette

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 - Yaourt fermier aromatisé	- Paté de foie, cornichon - Emincé de dinde au paprika doux - Légumes printaniers* et semoule - Fruit de saison		- Salade coleslaw - Fish - and chips - Apple pudding  	- Quiche aux blancs de poireaux et curry - Salade verte - Emmental - 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
	- Roti de dinde sauce chorizo - Petits pois aux oignons et blé tendre - Edam - Fruit de saison		- Concombres à la crème - Tortillas de patatas à la mozzarella - Salade mélangée - Fruit de saison	- Carotte rapée vinaigrette - Pizza au bœuf et patate douce - 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.