

Menus du 2 au 6 mars 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
- Betteraves ciboulette - Chili sin carne - Riz - Mimolette - Fruit de saison	- Céleri rémoulade - Boulettes de bœuf sauce Napolitaine - Purée Dubarry° - Yaourt fermier aromatisé	- Toast de rillettes, cornichon - Pilons de poulet tandoori - Fondue de poireaux et blé au curcuma - Fromage - Fruit de saison	- Velouté de légumes au fromage frais - Lasagne épinards ricotta - Salade verte - Gouda - Liégeois au chocolat	- Feuilleté au fromage - Filet de poisson frais sauce crème citronnée - Carottes vichy - 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 - Émincé de dinde à la forestière - Haricots beurre - Crème à la vanille	- Radis beurre - Parmentier aux 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 - Choux fleurs tika massal - Pommes de terre rôti - Saint Nectaire - Fruit de saison	- Duo de batavia et mâche aux croûtons, emmental - Cassoulet du chef - Saucisson à l'ail et chipolata - Fromage blanc au miel

* Semoule, maïs, tomate concassé

*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* ● Crème pâtissière aux éclats de m&m's	● Potage de légumes ● Rougail saucisse ● Riz ● Fromage ● Yaourt à la vanille	● Soupe de tomates°, vermicelle ● Poulet rôti ● Potatoes ● Fruit de saison	● Salade de lentilles ● Flan de légumes ● Salade verte ● Gouda ● Fromage blanc au miel

*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
● Pâté de campagne, cornichon ● Sauté de dinde sauce au miel ● Pommes rissolées ● Fruit de saison	● Velouté de pommes de terre au panais ● Omelette au jambon ● Haricots verts ● Cantal ● Flan nappé au caramel	● Carottes râpées vinaigrette ● Emincé de porc ● Semoule ● Fromage ● Salade de fruits frais	● Salade Sombbrero° ● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°° ● Salade verte, vinaigrette à l'échalotte ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison	● Salade de chou chinois° ● Calamars à la romaine ● Riz pilaf aux poireaux façon risotto ● Gâteau d'anniversaire

* 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
- Salade multicolore* - Gratiné de légumes - Polenta - Camembert - Yaourt fermier aromatisé	- Pâté de foie, cornichon - Filet de dinde rôti au paprika doux - Semoule et légumes printaniers* - Fruit de saison	- Betteraves à l'échalote - Penne rigate - Sauce bolognaise au bœuf et lentilles vertes - Fromage blanc - Compote de fruits	- Salade coleslaw - Fish and chips - Apple pudding ANGLETERRE Frontières gourmandes, passeport pour les papilles!	- Velouté de légumes - Quiche aux blancs de poireaux et curry - Salade verte - Brie - Poire au chocolat

* 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
	- Toast de rillettes de sardines - Émincé de dinde sauce chorizo - Petits pois aux oignons - Edam - Fruit de saison	- Céleri rémoulade - Colombo de poisson aux carottes et poireaux - Boullgour - Fromage - Yaourt fermier sucré	- Concombres à la crème - Tortillas de patatas à la mozzarella* - Fromage - Fruit de saison	- Carottes râpées vinaigrette - Pizza au bœuf - Salade, vinaigrette balsamique - Compote de pommes aux spéculos

* 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.