

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.

### Menus du 2 au 6 mars 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Betteraves ciboulette</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Chili sin carne</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Riz</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Mimolette</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: yellow;">●</span> Céleri rémoulade</li> <li><span style="color: red;">●</span> Boulettes de bœuf sauce Napolitaine</li> <li><span style="color: green;">●</span> Purée Dubarry°</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Saint Paulin</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: blue;">●</span> Feuilleté au fromage</li> <li><span style="color: red;">●</span> Sauté de porc sauce coriandre</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Coquillettes</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Gouda</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Velouté de légumes au fromage frais</li> <li><span style="color: red;">●</span> Filet de poisson sauce crème citronnée</li> <li><span style="color: green;">●</span> Carottes vichy</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Petit suisse sucré</li> <li><span style="color: green;">●</span> 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><span style="color: green;">●</span> Taboulé d'hiver°</li> <li><span style="color: red;">●</span> Émincé de dinde à la forestière</li> <li><span style="color: green;">●</span> Haricots beurre</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Crème à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: yellow;">●</span> Œuf mayonnaise</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Parmentier aux lentilles corail et petits légumes°</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade, vinaigrette au Xéres</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Potage crécy° au cumin</li> <li><span style="color: red;">●</span> Filet de poisson meunière sauce tartare</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Boulgour</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte aux croûtons</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Cassoulet du chef</li> <li><span style="color: red;">●</span> Saucisson à l'ail et chipolata</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: blue;">●</span> 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
- 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"> <li>● Betteraves au maïs</li> <li>● Macaronis</li> <li>● Sauce curry de pois chiches</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de pâtes au surimi</li> <li>● Bœuf massalé</li> <li>● Julienne de légumes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Crème pâtissière aux éclats de m&amp;m's</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Soupe de tomates°, vermicelle</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Haricots verts persillés</li> <li>● Fromage</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>● Fromage</li> <li>● Compote de pommes et bananes</li> </ul>

\* 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"> <li>● Pâté de campagne, cornichon</li> <li>● Sauté de dinde sauce au miel</li> <li>● Lentilles aux carottes</li> <li>● Fromage</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>● Fromage</li> <li>● Flan nappé au caramel</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes rapées</li> <li>● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°°</li> <li>● Salade verte, vinaigrette à l'échalotte</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de chou chinois°</li> <li>● Échine de porc rôtie sauce moutarde</li> <li>● Petits pois à la française</li> <li>● Fromage</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>● Haricots verts à l'ail</li> <li>● Fromage</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pâté de campagne, cornichon</li> <li>● Filet de dinde rôti au paprika doux</li> <li>● Semoule et légumes printaniers°</li> <li>● Fromage</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>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

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

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

### 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>● Émincé de dinde sauce chorizo</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres à la crème</li> <li>● Tortillas de patatas à la mozzarella°</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 au bœuf et patate douce</li> <li>● Salade, vinaigrette balsamique</li> <li>● Fromage</li> <li>● Compote de pommes</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.