

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 Champignons ● Purée Dubarry* ● Saint Paulin ● Yaourt fermier aromatisé		● Velouté de légumes au fromage frais ● Sauté de porc sauce coriandre ● Coquillettes ● Gouda ● Liégeois à la vanille	● Feuilleté au fromage ● Filet de poisson frais sauce crème citronnée ● Carottes vichy ● Petit suisse sucré ● Brownie chocolat maison

* Pommes de terre et chou fleur

Menus du 9 au 13 mars 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
● Radis beurre ● Parmentier aux lentilles corail et petits légumes* ● Salade, vinaigrette au Xéres ● Bûche laitière ● Fruit de saison	● Taboulé d'hiver* ● Émincé de dinde à la forestière ● Haricots beurre ● Tomme des Pyrénées ● Crème à la vanille		● Duo de batavia et mâche aux croûtons ● Cassoulet du chef ● Saucisson à l'ail et chipolata ● Emmental ● Ile flottante	● Potage crécy* au cumin ● Filet de poisson meunière sauce tartare ● Épinards à la crème et boulgour ● Saint Nectaire ● Fruit de saison

*Carottes, céleri branche, oignons.

* Semoule, chou fleur haché, pommes.

*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  Poêlée de légumes d'hiver°  Brie  Fromage blanc aux éclats de m&m's		 Potage minestrone, perle  Poulet rôti  Haricots verts persillés  Mimolette  Flan pâtissier	 Duo de râpés°, vinaigrette à l'orange  Retour de pêche sauce Aurore  Potatoes  Gouda  Compote de pommes et bananes

°Carottes, panais, poireaux

°Carottes, radis blanc

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  Lentilles aux carottes  Munster  Fruit de saison	 Velouté de pommes de terre au panais  Échine de porc rôtie sauce moutarde  Petits pois à la française  Cantal  Flan nappé au caramel		 Salade Sombbrero°  Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°°  Salade verte, vinaigrette à l'échalotte  Yaourt fermier sucré  Fruit de saison	 Salade coleslaw  Calamars à la romaine  Riz pilaf aux poireaux façon risotto  Crème anglaise  Gâteau d'anniversaire 

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

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

-  Mousse de foie, cornichon
-  Filet de dinde rôti au paprika doux
-  Semoule et légumes printaniers*
-  Tomme Montcadry
-  Fruit de saison

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

mardi 31

-  Salade multicolore*
-  Sauté de porc sauce moutarde
-  Haricots verts à l'ail
-  Fromage
-  Yaourt fermier aromatisé

* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

mercredi 1

jeudi 2

-  Salade coleslaw
-  Fish
-  and chips
-  Cheddar
-  Apple pudding



vendredi 3

-  Velouté de légumes
-  Quiche aux blancs de poireaux et curry
-  Salade verte
-  Brie
-  Fruit de saison

Menus du 6 au 10 avril 2026

lundi 6



mardi 7

-  Toast de rillettes de sardines
-  Émincé de dinde sauce chorizo
-  Petits pois aux oignons
-  Edam
-  Fruit de saison

mercredi 8

jeudi 9

-  Concombres à la crème
-  Tortillas de patatas
-  à la mozzarella*
-  Petit suisse aux fruits
-  Riz au lait

* Œufs, pommes de terre rissolées, oignons, mozzarella, ciboulette.

vendredi 10

-  Céleri rémoulade
-  Colombo de poisson aux carottes et poireaux
-  Boulgour
-  Fromage
-  Yaourt fermier sucré

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.