

Menus du 2 au 6 mars 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
 Betteraves ciboulette  Chili sin carne  Riz  Fromage  Fruit de saison	 Céleri rémoulade  Boulettes de bœuf sauce Napolitaine  Purée Dubarry°  Fromage  Yaourt aromatisé		 Velouté de légumes au fromage frais  Sauté de porc sauce coriandre  Coquillettes  Fromage  Liégeois au chocolat	 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
 Toast de rillettes, cornichon  Burrito au bœuf  et petits légumes  Fromage  Crème à la vanille	 Radis beurre  Parmentier du charcutier aux petits légumes°  Salade, vinaigrette au Xéres  Fromage  Fruit de saison		 Potage crécy° au cumin  Filet de poisson meunière sauce tartare  Épinards à la crème et boulgour  Fromage  Fruit de saison	 Salade verte et croûtons  Cassoulet du chef  Saucisson à l'ail et chipolata  Fromage  Fromage blanc au miel

°Carottes, navet, 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  Fromage  Fruit de saison	 Salade de perles au surimi  Bœuf massalé  Julienne de légumes d'hiver* et riz  Fromage  Crème pâtissière aux éclats de m&m's		 Soupe de tomates*, vermicelle  Poulet rôti  Haricots verts persillés  Fromage  Fruit de saison	 Duo de râpés*, vinaigrette à l'orange  Retour de pêche sauce Aurore  Potatoes  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
 Pâté de campagne, cornichon  Sauté de dinde sauce au miel  Lentilles aux carottes  Fromage  Fruit de saison	 Velouté de pommes de terre au panais  Calamars à la romaine  Riz pilaf aux poireaux façon risotto  Fromage  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 de chou chinois*  Échine de porc rôtie sauce moutarde  Petits pois à la française  Crème anglaise  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.

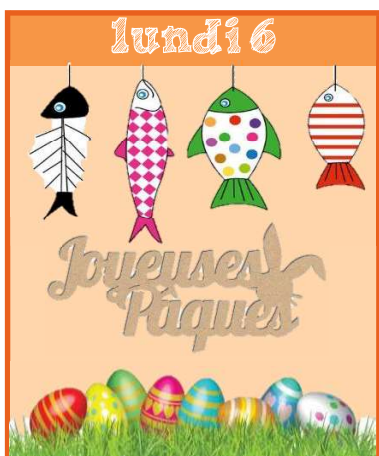
Menus du 30 mars au 3 avril 2026

lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
- Salade multicolore° - Sauté de porc sauce charcutière - Haricots verts à l'ail - Fromage - Yaourt fermier aromatisé	- Pâté de foie, cornichon - Filet de dinde rôti au paprika doux - Semoule et légumes printaniers° - Fromage - Fruit de saison		- Salade coleslaw - Fish and chips - Cheddar - Apple pudding  	- Velouté de légumes - Quiche aux blancs de poireaux et curry - Salade verte - Fromage - Fruit de saison

* 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 - Haricots beurre - Fromage - Fruit de saison		- Concombres à la crème - Tortillas de patatas à la mozzarella° - Petit suisse aux fruits - Fruit de saison	- Carottes râpées vinaigrette - Pizza au bœuf - Salade, vinaigrette balsamique - Fromage - 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.