

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>● Chili sin carne</li> <li>● Riz</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rémoulade</li> <li>● Boulettes de bœuf sauce Napolitaine</li> <li>● Purée Dubarry°</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes au fromage frais</li> <li>● Sauté de porc sauce coriandre</li> <li>● Coquillettes</li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Filet de poisson frais sauce crème citronnée</li> <li>● Carottes vichy et semoule</li> <li>● Petit suisse sucré</li> <li>● 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>● Émincé de dinde à la forestière</li> <li>● Haricots beurre</li> <li>● Tomme des Pyrénées</li> <li>● Crème à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>● Parmentier aux lentilles corail et petits légumes°</li> <li>● Salade, vinaigrette au Xéres</li> <li>● Fromage blanc sucré</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Filet de poisson meunière sauce tartare</li> <li>● Épinards à la crème et boulgour</li> <li>● Saint Nectaire</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de batavia et mâche aux croûtons</li> <li>● Cassoulet du chef</li> <li>● Saucisson à l'ail et chipolata</li> <li>● Fromage blanc au miel</li> </ul>

\*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.

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 16 au 20 mars 2026

### lundi 16

- Macaronis
- Sauce curry de pois chiches
- Fromage
- Fruit de saison

### mardi 17

- Salade de perles au surimi
- Bœuf massalé
- Julienne de légumes d'hiver\*
- Brie
- Crème pâtissière aux éclats de m&m's

\*Carottes, panais, poireaux

### mercredi 18

- Rougail saucisse
- Riz
- Fromage
- Yaourt à la vanille

### jeudi 19

- Irish boxty wrap
- Dirty fries à l'irlandaise
- Cheddar
- Apple crumble

### vendredi 20

- Duo de râpés\*, vinaigrette à l'orange
- Retour de pêche sauce Aurore
- Pomme vapeur
- Compote de pommes et bananes

\*Carottes, radis blanc

## Menus du 23 au 27 mars 2026

### lundi 23

- Ty pacé végétal
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

### mardi 24

- Velouté de pommes de terre au panais
- Calamars à la romaine
- Riz pilaf aux poireaux façon risotto
- Flan nappé au caramel

### mercredi 25

- Omelette au jambon
- Pommes rissolées
- Fromage
- Salade de fruits frais

### jeudi 26

- Wok de volaille thaï
- Légumes thaï
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

### vendredi 27

- Salade de chou chinois\*
- Échine de porc rôtie sauce moutarde
- Haricots blancs
- Yaourt aromatisé

\*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.

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 30 mars au 3 avril 2026

**lundi 30**

- Salade multicolore°
- Sauté de porc sauce charcutière
- Haricots verts à l'ail
- Crème vanille

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

**mardi 31**

- Quiche aux poireaux
- Salade verte vinaigrette balsamique
- Fromage
- Cake au chocolat

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

**mercredi 1**

- Betteraves à l'échalote
- Cordon bleu
- Pommes de terres sautées
- Fromage blanc

**jeudi 2**

- Effiloché de dinde
- Macaronis et légumes printaniers°
- Fromage
- Fruit de saison

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

**vendredi 3**

- bolognaise végétarienne
- Penne regate
- Fromage
- Fruit de saison

Menus du 6 au 10 avril 2026

**lundi 6**

*Joyeuses Pâques*

**mardi 7**

- Émincé de dinde sauce chorizo
- Petits pois aux oignons et pomme vapeur
- Fromage
- Fruit de saison

**mercredi 8**

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

**jeudi 9**

- Salade de perle et maïs sauce citron vert
- Pad thai
- Poêlée thaï
- Cake gluy hom

**vendredi 10**

- Hachis camarguais
- Salade, vinaigrette balsamique
- Fromage
- Compote de pommes aux amandes

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.