

Menus du 2 au 6 mars 2026	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Hors d'œuvre		Céleri rémoulade Salade surimi Salade coleslaw		Velouté de légumes au fromage frais Salade piémontaise Demi pamplemousse	Feuilleté au fromage Rillette de porc, cornichons Betteraves rouge vinaigrette
Plat chaud et garnitures		Boulettes de bœuf sauce Napolitaine Purée de PDT Légumes tajine		Sauté de porc sauce coriandre Coquillettes Epinards	Filet de poisson frais sauce crème citronnée Carottes vichy Riz
Produit laitier		Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
Desserts		Corbeille de fruits Yaourt fermier aromatisé Compote de pommes		Corbeille de fruits Liégeois au chocolat Gâteau au yaourt	Corbeille de fruits Riz au lait Mousse au chocolat

* Pommes de terre et chou fleur

MENU EQUILIBRE DU JOUR	Betteraves ciboulette	Céleri rémoulade		Velouté de légumes au fromage frais	Feuilleté au fromage
	Chili sin carne	Boulettes de bœuf sauce Napolitaine		Sauté de porc sauce coriandre	Filet de poisson frais sauce crème citronnée
	Riz	Purée de PDT		Coquillettes	Carottes vichy
	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
	Fruit de saison	Yaourt fermier aromatisé		Liégeois au chocolat	Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier



☒ 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 des allergènes mis à votre disposition.

Menus du 9 au 13 mars
2026

Hors d'œuvre

lundi 9

Taboulé d'hiver*

Betteraves ciboulette

Pâté de campagne,
cornichons

mardi 10

Carottes râpées

Œuf dur sauce cocktail

Coquillettes au pesto

mercredi 11

jeudi 12

Potage crécy* au cumin

Macédoine de légumes
mayonnaise

Cervelas vinaigrette

vendredi 13

Duo de batavia et mâche
aux croûtons

Rillettes de poisson

Lentilles, fromage de brebis
et oignons rouges

Plat chaud
et garnitures

Émincé de dinde à la
forestière

Petits pois cuisinés

Haricots beurre

Hachis parmentier

Salade, vinaigrette au Xéres

Parmentier aux lentilles
corail et petits légumes*

Filet de poisson meunière
sauce tartare

Boulgour

Epinards à la crème

Cassoulet du chef

Pilon de poulet

Saucisson à l'ail et chipolata

Carottes vichy

Produit laitier

Assortiment de fromages ou
Yaourt

Assortiment de fromages ou
Yaourt

Assortiment de fromages ou
Yaourt

Assortiment de fromages ou
Yaourt

Desserts

Corbeille de fruits

Crème à la vanille

Abricots au sirop

Corbeille de fruits

Yaourt fermier au miel

Compote pomme fraise

Corbeille de fruits

Flan pâtissier

Ananas créole

Corbeille de fruits

Fromage blanc au miel

Poire belle Hélène

* Semoule, chou fleur haché,
pommes.

* Carottes, céleri branche, oignons.

* Pommes de terre, carottes

MENU EQUILIBRE
DU JOUR

Taboulé d'hiver*

Émincé de dinde à la
forestière

Haricots beurre

Assortiment de fromages ou
Yaourt

Crème à la vanille

Carottes râpées

Parmentier aux lentilles
corail et petits légumes*

Salade, vinaigrette au Xéres

Assortiment de fromages ou
Yaourt

Fruit de saison

Potage crécy* au cumin

Filet de poisson meunière
sauce tartare

Boulgour

Assortiment de fromages ou
Yaourt

Fruit de saison

Duo de batavia et mâche
aux croûtons

Cassoulet du chef

Saucisson à l'ail et chipolata

Assortiment de fromages ou
Yaourt

Fromage blanc au miel

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier



✓ 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 des allergènes mis à votre disposition.

Menus du 16 au 20 mars 2026	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Hors d'œuvre	Betteraves au maïs Salade au bleu Macédoine au thon	Salade de perles au surimi Salade haricots verts échalote Carottes râpées		Soupe de tomates*, vermicelle Salade de pd terre au poulet et moutarde à l'ancienne Mortadelle, cornichons	Duo de râpés*, vinaigrette à l'orange Lentilles vertes à l'échalote Œuf dur à écaler
Plat chaud et garnitures	Paupiette de veau sauce charcutière Macaronis Poêlés de champignons	Bœuf massalé Julienne de légumes d'hiver* PDT vapeur		Filet dinde au curcuma Haricots verts persillés Boulgour	Retour de pêche sauce Aurore Riz Fondue de poireaux
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
Desserts	Corbeille de fruits Yaourt fermier citron Compote de fruits	Corbeille de fruits Crème dessert caramel Pudding aux raisins		Corbeille de fruits Entremets vanille Île flottante, crème anglaise	Corbeille de fruits Compote de pommes et bananes Beignet aux pommes

*Carottes, panais, poireaux

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignon, ail

*Carottes, radis blanc

MENU EQUILIBRE DU JOUR

- Betteraves au maïs
- Macaronis
- Sauce curry de pois chiches
- Assortiment de fromages ou Yaourt
- Fruit de saison

- Salade de perles au surimi
- Bœuf massalé
- Julienne de légumes d'hiver*
- Assortiment de fromages ou Yaourt
- Crème dessert caramel

- Soupe de tomates*, vermicelle
- Aiguillette de poulet rôti
- Haricots verts persillés
- Assortiment de fromages ou Yaourt
- Fruit de saison

- Duo de râpés*, vinaigrette à l'orange
- Retour de pêche sauce Aurore
- PDT vapeur
- Assortiment de fromages ou Yaourt
- Compote de pommes et bananes

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeu
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré



✓ 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 des allergènes mis à votre disposition.

Menus du 23 au 27 mars 2026	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre	Pâté de campagne, cornichon Salade de pois chiches à l'orientale Pomelos	Velouté de pommes de terre au panais Salade au thon Betteraves ciboulette		Salade Sombbrero* Salade de pâtes au chorizo Surimi mayonnaise	Salade de chou chinois* Piémontaise Feuilleté au fromage
Plat chaud et garnitures	Sauté de dinde sauce au miel Lentilles aux carottes Semoule	Filet colin meunière Calamars à la romaine Riz pilaf Poireaux à la crème		Boulette de bœuf à la tomates Gratin de pommes de terre Flageolets	Échine de porc rôtie sauce moutarde Petits pois à la française Coquillettes
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
Desserts	Corbeille de fruits Crème dessert à la vanille Compote de pomme	Corbeille de fruits Riz au lait Cocktail de fruits au sirop		Corbeille de fruits Yaourt fermier vanille Pêche façon melba	Corbeille de fruits Compote de pêches Moeux à la pomme

MENU EQUILIBRE DU JOUR	Pâté de campagne, cornichon	Velouté de pommes de terre au panais		Salade Sombbrero*	Salade de chou chinois*
	Sauté de dinde sauce au miel	Calamars à la romaine		Gratin de pommes de terre aux 3 fromages**	Échine de porc rôtie sauce moutarde
	Lentilles aux carottes	Riz pilaf aux poireaux façon risotto		Salade verte, vinaigrette à l'échalotte	Petits pois à la française
	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Crème anglaise
	Fruit de saison	Flan nappé au caramel		Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré



✓ 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 des allergènes mis à votre disposition.

Menus du 30 mars au 3 avril 2026	lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
Hors d'œuvre	Salade multicolore*	Pâté de foie, cornichon		Salade coleslaw	Velouté de légumes
	Duo de radis rapée	Salade de riz créole ananas jambon		Frontières gourmandes, passeport pour les papilles!	Betteraves
	Œufs dur	Macédoine au thon			Quiche aux blancs de poireaux et curry
Plat chaud et garnitures	Sauté de porc sauce charcutière	Filet de dinde rôti au paprika doux		Fish	Sauce carbonnara
	Haricots verts à l'ail	Semoule		and chips	Farfalles
	Haricots blancs	Julienne de légumes			Salade verte
Produit laitier	Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt		Assortiment de fromages ou Yaourt	Assortiment de fromages ou Yaourt
Desserts	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Apple pudding	Corbeille de fruits
	Yaourt fermier aromatisé	Compte de pomme		Corbeille de fruits	Fromage blanc fermier sucré
	Ananas au sirop	Gâteau basque			Eclair chocolat

* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

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

MENU EQUILIBRE DU JOUR

- Salade multicolore*
- Sauté de porc sauce charcutière
- Haricots verts à l'ail
- Assortiment de fromages ou Yaourt
- Yaourt fermier aromatisé

- Pâté de foie, cornichon
- Filet de dinde rôti au paprika doux
- Semoule
- Assortiment de fromages ou Yaourt
- Fruit de saison

- Salade coleslaw
- Fish
- and chips
- Assortiment de fromages ou Yaourt
- Apple pudding

- Velouté de légumes
- Quiche aux blancs de poireaux et curry
- Salade verte
- Assortiment de fromages ou Yaourt
- Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier



✓ 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 des allergènes mis à votre disposition.

Menus du 6 au 10 avril
2026

Hors d'œuvre

lundi 6



mardi 7

mercredi 8

jeudi 9

vendredi 10

Plat chaud
et garnitures



Produit laitier

Desserts



Toast de rillettes de sardines

Betteraves à la vinaigrette
de framboise

Saucisson à l'ail

Émincé de dinde sauce
chorizo

Petits pois aux oignons

Boulgour

Assortiment de fromages ou
Yaourt

Corbeille de fruits

Donut

Entremets chocolat

Concombres à la crème

Wraps crudités

Crêpe au fromage

Saucisse de porc

Purée de PDT

Brocolis en gratin

Assortiment de fromages ou
Yaourt

Corbeille de fruits

Yaourt fermier aux fruits

Pêches au sirop

Carottes râpées vinaigrette

Salade piémontaise

Céleri rémoulade

Pizza au bœuf

Salade, vinaigrette
balsamique

Assortiment de fromages ou
Yaourt

Corbeille de fruits

Compote de pommes
aux amandes

Far breton

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

MENU EQUILIBRE
DU JOUR

Toast de rillettes de sardines

Émincé de dinde sauce
chorizo

Petits pois aux oignons

Assortiment de fromages ou
Yaourt

Fruit de saison

Concombres à la crème

Tortillas de patatas

à la mozzarella*

Assortiment de fromages ou
Yaourt

Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette

Pizza au bœuf
et patate douce

Salade, vinaigrette
balsamique

Assortiment de fromages ou
Yaourt

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



☒ 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 des allergènes mis à votre disposition.