

### Menus du 2 au 6 mars 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves ciboulette</li> <li>● Chili sin carne</li> <li>● Riz</li> <li>● Mimolette</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 de PDT</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>● Gouda</li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Filet de poisson frais sauce crème citronnée</li> <li>● Carottes vichy</li> <li>● Petit suisse sucré</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>● Taboulé d'hiver*</li> <li>● Émincé de dinde à la forestière</li> <li>● Haricots beurre</li> <li>● Crème à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées</li> <li>● Parmentier aux lentilles corail et petits légumes*</li> <li>● Salade, vinaigrette au Xéres</li> <li>● Emmental</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage crécy° au cumin</li> <li>● Filet de poisson meunière sauce tartare</li> <li>● 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>

\* 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**. **Vianes 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>● Tomme blanche</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de perles au surimi</li> <li>● Bœuf massalé</li> <li>● Julienne de légumes d'hiver*</li> <li>● Crème dessert caramel</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Soupe de tomates°, vermicelle</li> <li>● Aiguillette de poulet rôti</li> <li>● Haricots verts persillés</li> <li>● Yaourt fermier aux fruits</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>● PDT vapeur</li> <li>● Gouda</li> <li>● Compote de pommes et bananes</li> </ul>

\*Carottes, panais, poireaux

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

\*Carottes, radis blanc

### Menus du 23 au 27 mars 2026

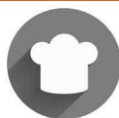
lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pâté de campagne, cornichon</li> <li>● Sauté de dinde sauce au miel</li> <li>● Lentilles aux carottes</li> <li>● Camembert</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de pommes de terre au panais</li> <li>● Calamars à la romaine</li> <li>● Riz pilaf aux poireaux façon risotto</li> <li>● Flan nappé au caramel</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade Sombrero°</li> <li>● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°°</li> <li>● Salade verte, vinaigrette à l'échalotte</li> <li>● Yaourt fermier sucré</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>● Crème anglaise</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
- 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 30 mars au 3 avril 2026

#### lundi 30

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

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

#### mardi 31

- Pâté de foie, cornichon
- Filet de dinde rôti au paprika doux
- Semoule
- Tomme Montcady
- Fruit de saison

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

#### 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

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

#### vendredi 10

- Carottes râpées vinaigrette
- Pizza au bœuf
- Salade, vinaigrette balsamique
- Cantal
- Compote de pommes aux amandes

### 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.