

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"> Chili sin carne Riz Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Boulettes de bœuf sauce Napolitaine Purée Dubarry° Crème à la vanille 		<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes au fromage frais Sauce carbonara Coquillettes Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson sauce crème citronnée Carottes vichy et blé au curcuma Fromage 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
<ul style="list-style-type: none"> Sauce provençale et lentilles corail Penne rigate Fromage Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Hachis parmentier Salade, vinaigrette au Xéres Fromage Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson meunière sauce tartare Épinards à la crème et boulgour Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Duo d'iceberg et mâche aux croûtons Cassoulet du chef Saucisson à l'ail et chipolata Fromage blanc au miel

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**. **Vianades 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"> Burrito au haricot rouge* Salade verte Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Sauce bolognaise Macaronis Fromage Crème pâtissière aux éclats de m&m's 		<ul style="list-style-type: none"> Soupe de tomates°, vermicelle Poulet rôti Haricots verts persillés Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Retour de pêche sauce Aurore Potatoes Fromage Compote de pommes et bananes

*haricot rouge, sauce tomate, maïs et cheddar

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

Menus du 23 au 27 mars 2026

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none"> Sauté de dinde sauce au miel Lentilles aux carottes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de pommes de terre au panais Calamars à la romaine Riz pilaf aux poireaux façon risotto Flan nappé au caramel 		<ul style="list-style-type: none"> Gratin de pommes de terre aux 3 fromages** Salade verte, vinaigrette Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois° Échine de porc rôtie sauce moutarde Petits pois à la française Gâteau maison

**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.

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	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade multicolore° ● Sauté de porc sauce charcutière ● Haricots verts à l'ail ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de dinde rôti au paprika doux ● Semoule et légumes printaniers° ● Fromage ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes vinaigrette ● Fish ● and chips ● Crumble pomme  	<ul style="list-style-type: none"> ● Quiche au cheddar ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison

* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

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

Menus du 6 au 10 avril 2026

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
	<ul style="list-style-type: none"> ● Émincé de dinde sauce chorizo ● Petits pois aux oignons et blé tendre ● Fromage ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres à la crème ● Tortillas ● de patatas à la mozzarella° ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade, vinaigrette balsamique ● Pizza du chef ● 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.