

Menus du 2 au 6 mars 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
- Chili sin carne - Riz - Fromage - Fruit de saison	- Céleri rémoulade - Boulettes de bœuf sauce Napolitaine - Purée Dubarry° - Yaourt fermier aromatisé		- Velouté de légumes au fromage frais - Sauté de porc sauce coriandre - Coquillettes - Liégeois au chocolat	- Filet de poisson frais sauce crème citronnée - Carottes vichy et semoule - 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
- Émincé de dinde à la forestière - Haricots beurre et boulgour - Fromage - Crème à la vanille	- Radis beurre - Parmentier aux lentilles corail et petits légumes° - Salade, vinaigrette au Xéres - Fromage blanc sucré		- Filet de poisson meunière sauce tartare - Épinards à la crème et boulgour - Fromage - Fruit de saison	- Duo de batavia et mâche aux croûtons - Cassoulet du chef - Saucisson à l'ail et chipolata - Fromage blanc au miel

*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.

Menus du 16 au 20 mars 2026

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
- Macaronis - Sauce curry de pois chiches - Fromage - Fruit de saison	- Salade de perles au surimi - Bœuf massalé - Julienne de légumes d'hiver° - Crème pâtissière aux éclats de m&m's		- Irish boxty wrap - Dirty fries à l'irlandaise - Cheddar - Apple crumble	- Duo de râpés°, vinaigrette à l'orange - Retour de pêche sauce Aurore - Pomme vapeur - Compote de pommes et bananes

*Carottes, panais, poireaux

*Carottes, radis blanc

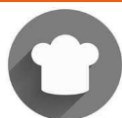
Menus du 23 au 27 mars 2026

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
- Ty pavé végétal - Salade verte - Fromage - Far breton	- Velouté de pommes de terre au panais - Calamars à la romaine - Riz pilaf aux poireaux façon risotto - Flan nappé au caramel		- Wok de volaille thaï - Légumes thaï - Yaourt fermier sucré - Fruit de saison	- 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.

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 - Crème vanille	- Quiche aux poireaux - Salade verte vinaigrette balsamique - Fromage - Cake au chocolat		- Effiloché de dinde - Macaronis et légumes printaniers* - Fromage - Fruit de saison	Repas solidaire

* 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
	- Émincé de dinde sauce chorizo - Petits pois aux oignons et pomme vapeur - Fromage - Fruit de saison		- Salade de perle et maïs sauce citron vert - Pad thai - Poêlée thaï - Cake gluay hom	- 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**. **Vian des 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.