

Menus du 2 au 6 mars 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
- Chili sin carne - Riz - Mimolette - Fruit de saison*	- Taboulé d'hiver* �minc� de dinde à la forestière - Haricots beurre - Yaourt aromatisé	- Pilons de poulet tandoori - Blé au curcuma - Fromage - Fruit de saison	- Potage de légumes - Sauté de porc sauce coriandre - Coquillettes - Liégeois au chocolat	- Feuilleté au fromage - Filet de poisson frais sauce crème citronnée - Carottes vichy - Fruit de saison*

* Semoule, chou fleur haché, pommes.

Menus du 9 au 13 mars 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
- Velouté de légumes au fromage frais - Boulettes de bœuf sauce Napolitaine - Purée Dubarry* - Fruit de saison*	- Filet de poisson meunière sauce tartare épinards à la crème et boulgour - Saint Nectaire - Fromage blanc* au spéculoos*	- Burrito au bœuf - Salade verte - Fromage - Compote de pomme	- Salade mélangée aux croûtons - Cassoulet du chef - Saucisson à l'ail et chipolata - Crème à la vanille	- Parmentier aux lentilles corail et petits légumes* - Salade, vinaigrette au X�res - Tomme des Pyrénées* - Fruit de saison*

* Pommes de terre et chou fleur

* Servit à part

* clentilles vertes, carottes, c leri 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.



* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

Menus du 16 au 20 mars 2026

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
- Macaronis - Sauce curry de pois chiches - Tomme blanche - Fruit de saison*	- Soupe de tomates*, vermicelle - Raviolis gratinés - Salade verte - Yaourt aromatisé	- Carotte rap�e - Rougail saucisse - Riz - Entremet pistache	- Retour de pêche sauce Aurore - Potatoes - Gouda - Compote de pommes et bananes	- Salade de perles au surimi - Poulet rôti - Haricots verts persillés - Yaourt fermier*

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

* Carottes, panais, poireaux

Menus du 23 au 27 mars 2026

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
- Sauté de dinde sauce au miel - Lentilles aux carottes - Vache qui rit* - Fruit de saison*	- Velouté de pommes de terre au panais* - Calamars à la romaine - Riz pilaf aux poireaux �a�on risotto - Flan nappé au caramel	- Omelette au jambon - Pommes rissolées - Fromage - Salade de fruits frais	- Salade Sombbrero* - Gratin de pommes de terre aux 3 fromages** - Salade verte, vinaigrette à l'�chalotte - Fruit de saison*	- Salade de chou chinois* �chine de porc rôtie sauce moutarde - Petits pois à la française - Gâteau du chef

* Carottes, panais, poireaux

* Carottes rapées, 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
- 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.



* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

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 - Yaourt fermier aromatisé	- Spaguetti - Sauce bolognaise - Fromage - Fruit de saison*	- Filet de dinde rôti au paprika doux - Semoule et légumes printaniers* - Tomme Montcadry - Fruit de saison	- Salade coleslaw - Fish and chips - Apple crumble	- Quiche aux blancs de poireaux et curry - Salade verte - Emmental* - Fruit de saison*

* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

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

Menus du 6 au 10 avril 2026

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
	- Salade de betteraves - Pizza au bœuf et patate douce - Cantal* - Fruit de saison*	- Céleri rémoulade - Colombo de poisson aux carottes et poireaux - Bouलगूर - Yaourt fermier sucré	- Concombres à la crème - Tortillas de patates à la mozzarella - Salade mélangée - Compote de pommes aux amandes	- Émincé de dinde sauce chorizo et petits légumes - Blé tendre - Edam - Fruit de saison*

* Œufs, pommes de terre risolées, 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.



* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles