

Menus du 2 au 6 mars 2026	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Entrée + 18 mois				Velouté de légumes au fromage frais	
Plat + 18 mois	Chili sin carne	Émincé de bœuf	Poulet tandoori	Sauté de porc sauce coriandre	Filet de poisson frais sauce crème citronnée
Plat 12-18 mois	Émincé de dinde	Émincé de bœuf	Escalope de poulet	Sauté de porc	Filet de poisson
Garn. + 18 mois	Riz	Purée Dubarry*	Fondue de poireaux et blé au curcuma	Coquillettes	Carottes vichy
Garn. 12 - 18 mois	Purée légumes	Purée choux fleur	Purée céleri	Purée de légumes	Purée de carottes
Fromage	Mimolette	Yaourt nature	Fromage		Emmental
Dessert + 18 mois	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Dessert 12-18 mois	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits
* Pommes de terre et chou fleur					
Repas 6-12 mois	Émincé de dinde mixé Purée légumes Fromage Purée de fruits	Émincé de bœuf mixé Purée choux fleur Yaourt nature Purée de fruits	Escalope de poulet mixé Purée céleri Fromage Purée de fruits	Sauté de porc mixé Purée de légumes Fromage blanc nature Purée de fruits	Filet de poisson mixé Purée de carottes Fromage Purée de fruits
Goûter plus de 18 mois	Pain spécial Fromage blanc nature Fruit de saison	Pain spécial Yaourt brassé nature Purée de fruits	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits	Baguette Yaourt nature Fruit de saison	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits
Goûter moins de 18 mois	Yaourt nature Purée de fruits	Yaourt brassé nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits

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	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Entrée + 18 mois	Taboulé choux fleur dés de fromage				Duo de batavia et mâche emmental
Plat + 18 mois Plat 12-18 mois	Émincé de dinde à la forestière Émincé de dinde	Parmentier aux lentilles corail et petits légumes* Œuf dur	Émincé de bœuf Émincé de bœuf	Filet de poisson Filet de poisson	Escalope de poulet Escalope de poulet
Garn. + 18 mois Garn. 12 - 18 mois	Haricots beurre Purée haricots beurre	Salade verte Purée choux fleur	Petites légumes/pdt Purée légumes	Épinards à la crème Purée épinard	Haricots blancs cuisinés Purée légumes
Fromage		Tomme des Pyrénées	Fromage	Saint Nectaire	
Dessert + 18 mois Dessert 12-18 mois	Purée de fruits Purée de fruits	Fruit de saison Purée de fruits	Purée de fruits Purée de fruits	Crêpe Purée de fruits	Purée de fruit Purée de fruits
*Carottes, céleri branche, oignons.					
Repas 6-12 mois	Émincé de dinde mixé Purée haricots beurre Fromage blanc nature Purée de fruits	Œuf dur mixé Purée choux fleur Yaourt nature Purée de fruits	Émincé de bœuf mixé Purée légumes Fromage Purée de fruits	Filet de poisson mixé Purée épinard Fromage blanc nature Purée de fruits	Escalope de poulet mixé Purée légumes Fromage Purée de fruits
Goûter plus de 18 mois	Baguette Yaourt brassé nature Fruit de saison	Pain spécial Yaourt nature Purée de fruits	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits	Pain spécial Yaourt nature Fruit de saison	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits
Goûter moins de 18 mois	Yaourt brassé nature Purée de fruits	Yaourt nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits

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
Entrée + 18 mois		 Salade de perles dés de fromage	 Carotte râpées emmental		
Plat + 18 mois Plat 12-18 mois	 Macaronis  Émincé de dinde	 Bœuf massalé  Émincé de bœuf	 Filet de poisson  Filet de poisson	 Poulet rôti  Poulet rôti	 Filet de poisson sauce aurore  Filet de poisson
Garn. + 18 mois Garn. 12 - 18 mois	 Sauce curry de pois chiches  Purée de carottes	 Julienne de légumes d'hiver*  Purée julienne de légumes	 Riz sauce tomate  Purée de légumes	 Haricots verts persillés  Purée haricots verts	 Potatoes  Purée épinards
Fromage	 Tomme blanche			 Yaourt nature	 Emmental
Dessert + 18 mois Dessert 12-18 mois	 Fruit de saison  Purée de fruits	 Fruit de saison  Purée de fruits	 Fruit de saison  Purée de fruits	 Fruit de saison  Purée de fruits	 Purée pomme banane  Purée pomme banane
*Carottes, panais, poireaux					
Repas 6-12 mois	 Émincé de dinde mixé  Purée de carottes  Yaourt nature  Purée de fruits	 Émincé de bœuf mixé  Purée julienne de légumes  Fromage  Purée de fruits	 Filet de poisson mixé  Purée de légumes  Yaourt nature  Purée de fruits	 Poulet rôti mixé  Purée haricots verts  Fromage blanc nature  Purée de fruits	 Filet de poisson mixé  Purée épinards  Fromage  Purée de fruits
Goûter plus de 18 mois	Baguette Yaourt brassé nature Fruit de saison	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits	Pain spécial Yaourt nature Fruit de saison	Baguette Yaourt brassé nature Purée de fruits
Goûter moins de 18 mois	Yaourt brassé nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt nature Purée de fruits	Yaourt brassé nature Purée de fruits







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 23 au 27 mars 2026	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Entrée + 18 mois		 Velouté pommes de terre panais, fromage râpé		 Salade carottes et haricots rouges	
Plat + 18 mois Plat 12-18 mois	 Sauté de dinde  Sauté de dinde	 Filet de poisson  Filet de poisson	 Œuf dur  Œuf dur	 Gratin de pommes de terre aux 3 fromages**  Escalope de poulet	 Échine de porc rôtie sauce moutarde  Échine de porc
Garn. + 18 mois Garn. 12 - 18 mois	 Lentilles aux carottes  Purée de carottes	 Petits légumes  Purée de légumes	 Pommes rissolées  Purée panais	 Salade verte, vinaigrette à l'échalotte  Purée épinards	 Petits pois à la française  Purée petits pois
Fromage	 Brie		 Fromage		 Petit suisse nature
Dessert + 18 mois Dessert 12-18 mois	 Fruit de saison  Purée de fruits	 Fruit de saison  Purée de fruits	 Salade de fruits frais  Purée de fruits	 Fruit de saison*  Purée de fruits	 Gâteau d'anniversaire  Purée de fruits
Repas 6-12 mois	 Sauté de dinde mixé  Purée de carottes  Fromage  Purée de fruits	 Filet de poisson mixé  Purée de légumes  Yaourt nature  Purée de fruits	 Œuf dur mixé  Purée panais  Fromage  Purée de fruits	 Escalope de poulet mixé  Purée épinards  Fromage blanc nature  Purée de fruits	 Échine de porc mixé  Purée petits pois  Fromage  Purée de fruits
Goûter plus de 18 mois	Baguette Yaourt brassé nature Fruit de saison	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits	Pain spécial Yaourt brassé nature Purée de fruits	Pain spécial Yaourt nature Fruit de saison	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits
Goûter moins de 18 mois	Yaourt brassé nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt brassé nature Purée de fruits	Yaourt nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits





Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



Chef 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
Entrée + 18 mois	  Salade de pâtes aux légumes			 Salade chou carottes dés de fromage	
Plat + 18 mois Plat 12-18 mois	 Emincé de bœuf aux olives  Émincé de bœuf	 Filet de dinde rôti au paprika doux  Filet de dinde	 Filet de poulet  Filet de poulet	 Filet de poisson  Filet de poisson	 Quiche aux blancs de poireaux et curry  Filet de poulet
Garn. + 18 mois Garn. 12 - 18 mois	 Haricots verts à l'ail   Purée haricots verts	  Semoule et légumes printaniers   Purée légumes printaniers	  Pâtes petits légumes   Purée petits légumes	 Pomme de terre   Purée chou blanc	 Salade verte   Purée de légumes
Fromage		 Tomme Montcadry	 Fromage blanc nature		 Emmental
Dessert + 18 mois Dessert 12-18 mois	 Yaourt nature  Purée de fruits	 Fruit de saison*  Purée de fruits	 Fruit de saison  Purée de fruits	 Purée de fruits  Purée de fruits	 Fruit de saison  Purée de fruits
Repas 6-12 mois	 Émincé de bœuf mixé   Purée haricots verts  Fromage  Purée de fruits	 Filet de dinde mixé   Purée légumes printaniers  Yaourt nature  Purée de fruits	 Filet de poulet mixé   Purée petits légumes  Fromage  Purée de fruits	 Filet de poisson mixé   Purée chou blanc  Fromage blanc nature  Purée de fruits	 Filet de poulet mixé   Purée de légumes  Yaourt nature  Purée de fruits
Goûter plus de 18 mois	Pain spécial Fromage blanc nature Fruit de saison	Pain spécial Yaourt nature Purée de fruits	Baguette Yaourt nature Purée de fruits	Pain spécial Yaourt brassé nature Fruit de saison	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits
Goûter moins de 18 mois	Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt nature Purée de fruits	Yaourt nature Purée de fruits	Yaourt brassé nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits













































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	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Entrée + 18 mois			 Céleri râpé dés fromage	 Concombres à la crème	
Plat + 18 mois Plat 12-18 mois		 Émincé de dinde sauce chorizo  Émincé de dinde	 Colombo de poisson aux carottes et poireaux  Filet de poisson	 Œuf dur  Œuf dur fromage râpé	 Pizza au bœuf et patate douce  Émincé de bœuf
Garn. + 18 mois Garn. 12 - 18 mois		 Petits pois aux oignons et blé tendre  Purée petits pois	 Boullgour  Purée carotte poireaux	 Pommes de terre mozzarella  Purée légumes	 Salade verte  Purée patate douce carotte
Fromage		 Tomme catalane			 Cantal
Dessert + 18 mois Dessert 12-18 mois		 Fruit de saison  Purée de fruits	 Purée de fruits  Purée de fruits	 Fruit de saison*  Purée de fruits	 Compote de pommes aux amandes  Purée de pommes
Repas 6-12 mois		 Émincé de dinde mixé  Purée petits pois  Fromage  Purée de fruits	 Filet de poisson mixé  Purée carotte poireaux  Yaourt nature  Purée de fruits	 Œuf dur mixé  Purée légumes  Fromage blanc nature  Purée de fruits	 Émincé de bœuf mixé  Purée patate douce carotte  Fromage  Purée de fruits
Goûter plus de 18 mois		Pain spécial Yaourt brassé nature Purée de fruits	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits	bagette Yaourt nature Fruit de saison	Pain spécial Fromage blanc nature Purée de fruits
Goûter moins de 18 mois		Yaourt brassé nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits	Yaourt nature Purée de fruits	Fromage blanc nature Purée de fruits

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.