

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



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	Émincé de dinde à la forestière	Parmentier aux lentilles corail et petits légumes*	Émincé de bœuf	Filet de poisson	Escalope de poulet
Plat 12-18 mois	Émincé de dinde	Œuf dur	Émincé de bœuf	Filet de poisson	Escalope de poulet
Garn. + 18 mois	Haricots beurre	Salade verte	Petites légumes/pdt	Épinards à la crème	Haricots blancs cuisinés
Garn. 12 - 18 mois	Purée haricots beurre	Purée choux fleur	Purée légumes	Purée épinard	Purée légumes
Fromage		Tomme des Pyrénées	Fromage	Saint Nectaire	
Dessert + 18 mois	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée de fruits	Crêpe	Purée de fruit
Dessert 12-18 mois	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits
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			
Plat + 18 mois	● Macaronis	● Bœuf massalé	● Filet de poisson	● Poulet rôti	● Filet de poisson sauce aurore
Plat 12-18 mois	● Émincé de dinde	● Émincé de bœuf	● Filet de poisson	● Poulet rôti	● Filet de poisson
Garn. + 18 mois	● Sauce curry de pois chiches	● Julienne de légumes d'hiver*	● Riz sauce tomate	● Haricots verts persillés	● Potatoes
Garn. 12 - 18 mois	● Purée de carottes	● Purée julienne de légumes	● Purée de légumes	● Purée haricots verts	● Purée épinards
Fromage	● Tomme blanche			● Yaourt nature	● Emmental
Dessert + 18 mois	● Fruit de saison	● Fruit de saison	● Fruit de saison	● Fruit de saison	● Purée pomme banane
Dessert 12-18 mois	● Purée de fruits	● Purée de fruits	● Purée de fruits	● Purée de fruits	● Purée pomme banane
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	Sauté de dinde	Filet de poisson	Œuf dur	Gratin de pommes de terre aux 3 fromages**	Échine de porc rôtie sauce moutarde
Plat 12-18 mois	Sauté de dinde	Filet de poisson	Œuf dur	Escalope de poulet	Échine de porc
Garn. + 18 mois	Lentilles aux carottes	Petits légumes	Pommes rissolées	Salade verte, vinaigrette à l'échalotte	Petits pois à la française
Garn. 12 - 18 mois	Purée de carottes	Purée de légumes	Purée panais	Purée épinards	Purée petits pois
Fromage	Brie		Fromage		Petit suisse nature
Dessert + 18 mois	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire
Dessert 12-18 mois	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	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



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 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	Emincé de bœuf aux olives	Filet de dinde rôti au paprika doux	Filet de poulet	Filet de poisson	Quiche aux blancs de poireaux et curry
Plat 12-18 mois	Emincé de bœuf	Filet de dinde	Filet de poulet	Filet de poisson	Filet de poulet
Garn. + 18 mois	Haricots verts à l'ail	Semoule et légumes printaniers	Pâtes petits légumes	Pomme de terre	Salade verte
Garn. 12 - 18 mois	Purée haricots verts	Purée légumes printaniers	Purée petits légumes	Purée chou blanc	Purée de légumes
Fromage		Tomme Montcaday	Fromage blanc nature		Emmental
Dessert + 18 mois	Yaourt nature	Fruit de saison*	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison
Dessert 12-18 mois	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits
Repas 6-12 mois	Emincé 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	Boulgour 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	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
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré



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.