

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 Mimolette Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Boulettes de bœuf sauce Napolitaine Purée Dubarry° Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Poulet tandoori Fondue de poireaux et blé au curcuma Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes au fromage frais Sauté de porc sauce coriandre Coquillettes Yaourt fermier nature* 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Filet de poisson frais sauce crème citronnée Carottes vichy 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"> Taboulé d'hiver° Émincé de dinde à la forestière Haricots beurre Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Parmentier aux lentilles corail et petits légumes° Salade, vinaigrette au Xéres Tomme des Pyrénées Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> Burrito au bœuf et petits légumes Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson meunière sauce tartare Épinards à la crème Saint Nectaire* Crêpe à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> Crudité Cassoulet du chef Saucisson à l'ail et chipolata Fromage blanc au miel

* Semoule, chou fleur haché, pommes.

* Carottes, céleri branche, oignons.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus



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

- 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
<ul style="list-style-type: none"> Macaronis  Sauce curry de pois chiches Tomme blanche Fruit de saison*  	<ul style="list-style-type: none"> Salade de perles au surimi Bœuf massalé  Julienne de légumes d'hiver°  Crème dessert caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes  Rougail saucisse Riz  Yaourt à la vanille  	<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 Emmental*  Compote de pommes et bananes 

*Carottes, panais, poireaux

* 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 Brie*  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Calamars à la romaine  Riz pilaf aux poireaux façon risotto Crème aux œufs vanillé 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette paysanne Pommes rissolées Fromage Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Sombbrero° Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°° Salade verte, vinaigrette à l'échalotte  Yaourt fermier aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois°  Échine de porc rôtie sauce moutarde  Petits pois à la française Gâteau d'anniversaire 

* Carottes râpées, 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
-  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**. **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
<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore° Emincé de bœuf aux olives Haricots verts à l'ail Yaourt fermier nature* 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de dinde rôti au paprika doux Semoule et légumes printaniers° Tomme Montcady Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> Penne rigate Sauce bolognaise Fromage blanc Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Fish and chips Apple pudding 	<ul style="list-style-type: none"> 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 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 Tomme catalane* Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Colombo de poisson aux carottes et poireaux Boulgour Yaourt fermier sucré 	<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 au bœuf et patate douce Cantal* Compote de pommes aux amandes

* Œufs, pommes de terre risolées, oignons, mozzarella, ciboulette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus



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

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- 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.