

Nos menus intègrent en rythme annuel 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 30% de bio minimum.



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**. **Vianades 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

- Macaronis
- Sauce curry de pois chiches
- Tomme blanche
- Fruit de saison*

mardi 17

- Salade de perles au surimi
- Bœuf massalé
- Julienne de légumes d'hiver°
- Crème dessert caramel

mercredi 18

- Potage de légumes
- Rougail saucisse
- Riz
- Yaourt à la vanille

jeudi 19

- Soupe de tomates°, vermicelle
- Poulet rôti
- Haricots verts persillés
- Yaourt fermier sucré

vendredi 20

- Saucisse grillée
- 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

- Sauté de dinde sauce au miel
- Lentilles aux carottes
- Brie*
- Fruit de saison

mardi 24

- Velouté de légumes
- Calamars à la romaine
- Riz pilaf aux poireaux façon risotto
- Crème aux œufs vanillé

mercredi 25

- Omelette paysanne
- Pommes rissolées
- Fromage
- Salade de fruits frais

jeudi 26

- Salade Sombbrero°
- Gratin de pommes de terre aux 3 fromages°°
- Salade verte, vinaigrette à l'échalotte
- Yaourt fermier aux fruits

vendredi 27

- 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

Nos menus intègrent en rythme annuel
50% de produits de qualité supérieure (Bio,
AOC, AOP, Haute Valeur
Environnementale, etc...) dont 30% de bio minimum.

Menus du 30 mars au 3 avril 2026

lundi 30

- Salade multicolore°
- Emincé de bœuf aux olives
- Haricots verts à l'ail
- Yaourt fermier nature*

* Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

mardi 31

- Filet de dinde rôti au paprika doux
- Semoule et légumes printaniers°
- Tomme Montcady
- Fruit de saison*

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

mercredi 1

- Penne rigate
- Sauce bolognaise
- Fromage blanc
- Fruit de saison

jeudi 2

- Salade coleslaw
- Fish and chips
- Apple pudding

ANGLETERRE

Frontières gourmandes, passeport pour les papillotes!

vendredi 3

- Quiche aux blancs de poireaux et curry
- Salade verte
- Emmental*
- Fruit de saison

Menus du 6 au 10 avril 2026

lundi 6

Joyeuses Pâques

mardi 7

- Émincé de dinde sauce chorizo
- Petits pois aux oignons et blé tendre
- Tomme catalane*
- Fruit de saison

mercredi 8

- Céleri rémoulade
- Colombo de poisson aux carottes et poireaux
- Boullgour
- Yaourt fermier sucré

jeudi 9

- Concombres à la crème
- Tortillas de patatas à la mozzarella°
- Fruit de saison*

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

vendredi 10

- Salade, vinaigrette balsamique
- Pizza au bœuf et patate douce
- Cantal*
- 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**. **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