

Menus du 16 au 20 février 2026

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
- Céleri vinaigrette - Pizza lardons fromage - Salade verte - Fruit de saison	- Fricassée de colin crème ciboulette - Brocolis et boulgour - Fromage - Compote de pommes	- Salade multicolore* - Sauté de dinde tandoori - Carottes rôties et haricot beurre - Pain perdu	- Sandwich jambon beurre - Chips - Fromage - Gâteau et fruits de saison	- Salade balsamique* - Boulettes de bœuf sauce kebab - Potatoes - Fruit de saison

*Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 23 au 27 février 2026

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
- Penne rigate - Sauce bolognaise - Fromage - Fruit de saison	- Feuilleté au fromage de chèvre - Filet de poisson meunière sauce tartare - Julienne de légumes* - Fromage blanc confiture fraise	- Velouté de légumes - Tartiflette - Salade verte - Fruit de saison	- Poulet rôti - Petits pois aux oignons - Fromage - Gaufre au sucre	- Carottes râpées vinaigrette - Riz pilaf - Lentilles corail à la provençale - Yaourt sucré

* Carottes, panais, poireaux.

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.

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	- Céleri rémoulade - Boulettes de bœuf sauce Napolitaine - Purée Dubarry° - Yaourt fermier aromatisé	- Pilons de poulet tandoori - Blé au curcuma - Fromage - Fruit de saison	- Velouté de légumes au fromage frais - Sauté de porc sauce coriandre - Coquillettes - Liégeois au chocolat	- 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
- Taboulé d'hiver° - Émincé de dinde à la forestière - Haricots beurre - Fromage blanc au miel	- Parmentier aux lentilles corail et petits légumes° - Salade, vinaigrette au Xéres - Tomme des Pyrénées - Fruit de saison	- Burrito au bœuf - Salade verte - Fromage - Compote de fruits	- Filet de poisson meunière sauce tartare - Épinards à la crème et boulgour - Saint Nectaire - Fruit de saison	- Duo de batavia et mâche aux croûtons - Cassoulet du chef - Saucisson à l'ail et chipolata - Crème à la vanille

° Semoule, chou fleur haché, pommes.

° Lentilles vertes, carottes, céleri 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.

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	- Salade de perles au surimi - Bœuf massalé - Julienne de légumes d'hiver* - Crème dessert chocolat	- Potage de légumes - Rougail saucisse - Riz - Yaourt à la vanille	- Soupe de tomates°, vermicelle - Poulet rôti - Haricots verts persillés - Yaourt fermier sucré	- Retour de pêche sauce Aurore - Potatoes - Gouda - 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
- Sauté de dinde sauce au miel - Lentilles aux carottes - Saint Paulin - Fruit de saison	- Velouté de pommes de terre au panais - Calamars à la romaine - Riz pilaf aux poireaux façon 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'échalotte - Fruit de saison	- 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
- 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 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	- Filet de dinde rôti au paprika doux - Semoule et légumes printaniers* - Tomme Montcadry - Fruit de saison	- Spaguetti - Sauce bolognaise - Fromage - 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 томатé.

Menus du 6 au 10 avril 2026

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
	- Émincé de dinde sauce chorizo et petits légumes - Blé tendre - Edam - Fruit de saison	- Céleri rémoulade - Colombo de poisson aux carottes et poireaux - Bouलगूर - Yaourt fermier sucré	- Concombres à la crème - Tortillas de patatas à la mozzarella - Salade mélangée - Fruit de saison	- Salade de betteraves et mâche - 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

- 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.