



Menus du 2 au 6 mars 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves dés de fromage ● Chili sin carne ● Riz ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Boulettes de bœuf lentilles sauce Napolitaine ● Quinoa / choux fleur ● Mijotée de lentilles sce Napolitaine ● Saint Paulin ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade au fromage ● Pilons de poulet tandoori ● Pois chiches sce tandoori ● Fondue de poireaux et blé au curcuma ● Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes au fromage frais ● Sauté de porc sauce coriandre ● Galette de haricots rouges ● Panais / coquillettes ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson frais sauce crème citronnée ● Carottes vichy et boulgour ● Omelette ● Fromage ● Fruit de saison
Purée de fruits / pain chocolat	Fruit / pain beurre	Fruit / riz au lait	Purée de fruits / pain confiture	Purée de fruits / pain fromage
 Purée de fruits / pain chocolat	 Fruit / pain beurre	 Fruit / riz au lait	 Purée de fruits / pain confiture	 Purée de fruits / pain fromage

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 (chou fleur, semoule, pomme) ● Émincé de dinde à la forestière ● Nuggets pois chiches ● Petits pois et carottes ● Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Parmentier aux lentilles corail et légumes° °carotte, céleri branche, oignon ● Salade aux dés de fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Burrito au bœuf ● Petits légumes ● Burrito végétarien ● Fromage ● Banane 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage de légumes au cumin ● Filet de poisson meunière sauce tartare ● Œuf dur ● Gratin pdt épinards ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade croûtons emmental ● Cassoulet haricots blancs ● Cassoulet végétarien ● Saucisson à l'ail et chipolata ● Fromage blanc au miel
Fruit / pain fromage	Fruit / pain chocolat	Purée de fruits / lait chocolaté céréales	Purée de fruits / pain fromage	Fruit / brioche
 Purée de fruits / pain fromage	 Fruit / pain chocolat	 Purée de fruits / lait chocolaté céréales	 Purée de fruits / pain fromage	 Fruit / brioche

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.



Nos menus intègrent en rythme annuel
80% de produits de qualité supérieure (Bio,
AOC, AOP, Haute Valeur
Environnementale, etc...)
dont 70% de bio minimum.

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Montgermont



RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Montgermont

Nos menus intègrent en rythme annuel
80% de produits de qualité supérieure (Bio,
AOC, AOP, Haute Valeur
Environnementale, etc...)
dont 70% de bio minimum.



Menus du 16 au 20 mars 2026

lundi 16
● Macaronis
● Sauce curry de pois chiches
● Tomme blanche
● Fruit de saison

Purée de fruits / pain confiture

mardi 17
● Salade coleslaw
● Boeuf lentilles sce massalé
● Lentilles sce massalé
● Julienne de légumes (carottes, panais, poireaux) / quinoa
● Crème pâtissière aux éclats de m&m's

Fruit / pain beurre

mercredi 18
● Potage de légumes
● Rougail saucisse
● Haricots rouges sce rougail
● Riz
● Yaourt à la vanille

Fruit / pain fromage

jeudi 19
● Poulet rôti
● Haricots verts persillés / perles
● Falafels pois chiches
● Fromage
● Fruit de saison

Purée de fruit / gâteau maison

vendredi 20
● Duo de râpés au fromage, vinaigrette à l'orange (carotte, radis blanc)
● Retour de pêche sauce Aurore
● Galette lentilles
● Potatoes
● Compote de pommes et bananes

Fruit / pain chocolat

Menus du 23 au 27 mars 2026

lundi 23
● Pâté de campagne / macédoine de légumes
● Sauté de dinde sauce au miel
● Omelette
● Pomme de terre et carottes
● Fruit de saison

Purée de fruits / pain fromage

mardi 24
● Filet de poisson
● Riz pilaf aux poireaux façon risotto
● Boulettes de pois chiches
● Cantal
● Fruit de saison

Fruit / pain confiture

mercredi 25
● Tortilla de pommes de terre
● Poêlée de légumes d'hiver (carottes, panais)
● Fromage
● Salade de fruits frais

Purée de fruits / pain beurre

jeudi 26
● Salade Sombrero (carotte, haricot rouge vinaigrette tomate)
● Parmentier de bœuf
● Parmentier végétarien
● Salade verte, vinaigrette à l'échalotte
● Crème dessert au caramel

Purée de fruits / crêpe

vendredi 27
● Salade de chou chinois fromage
● Échine de porc rôtie sauce moutarde
● Galette de haricots rouges
● Petits pois à la française
● Gâteau d'anniversaire

Purée de fruits / pain beurre

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.



RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Montgermont

Nos menus intègrent en rythme annuel
80% de produits de qualité supérieure (Bio,
AOC, AOP, Haute Valeur
Environnementale, etc...)
dont 70% de bio minimum.



Menus du 30 mars au 3 avril 2026

lundi 30

- Salade multicolore (tortis, maïs, dés fromage)
- Sauté de porc sauce charcutière
- Haricots rouges cuisinés
- Gratin de chou-fleur
- Riz au lait

Fruit / brioche

mardi 31

- Filet de dinde rôti au paprika doux
- Semoule et légumes printaniers (carotte, blettes)
- Haricots blancs sauce paprika doux
- Tomme Montcadry
- Fruit de saison

Purée de fruit / chocolat

mercredi 1

- Betteraves dés de fromage
- Penne rigate
- Sauce bolognaise lentilles vertes
- Sauce bolognaise au bœuf et lentilles vertes
- Fruit de saison

Purée de fruits / lait chocolaté céréales

jeudi 2

- Salade coleslaw
- Poisson meunière
- Nuggets pois chiches
- Potatoes
- Apple pudding



Purée de fruit / pain beurre

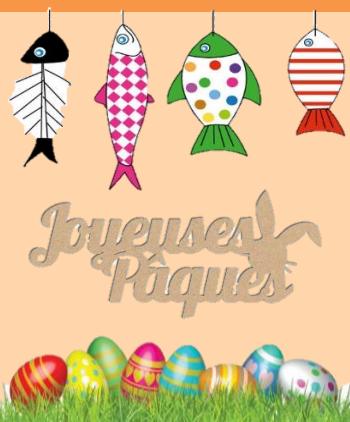
vendredi 3

- Velouté de légumes
- Quiche aux blancs de poireaux et curry
- Salade verte dés fromage
- Fruit de saison

Purée de fruit / pain beurre

Menus du 6 au 10 avril 2026

lundi 6



mardi 7

- Rillettes de sardines fromage blanc / carottes râpées
- Émincé de dinde sauce chorizo
- Galette de pois chiches
- Petits pois aux oignons
- Fruit de saison

Purée de fruit / pain fromage

mercredi 8

- Céleri vinaigrette
- Colombo de poisson aux carottes et poireaux
- Lentilles carottes et poireaux
- Boulgour
- Yaourt fermier sucré

Fruit / riz au lait

jeudi 9

- Taboulé de chou-fleur
- Tortillas de patatas
- Fromage blanc aux fruits
- Fruit de saison

Purée de fruits / gâteau maison

vendredi 10

- Pizza au bœuf et patate douce
- Salade, vinaigrette balsamique
- Pizza patate douce fromage
- Cantal
- Compote de pommes aux amandes

Fruit / pain chocolat

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.