

Menus du 2 au 6 janvier 2023

lundi 2
Bonne Année 2023 !

mardi 3

- Betteraves à l'échalote
- ● Boulettes de bœuf au coulis de tomate
- Semoule
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 4

jeudi 5

- ● Céleri rémoulade
- Parmentier de lentilles vertes
- Salade
- Fromage
- Fruit de saison

vendredi 6

- ● Velouté de pois cassés au fromage frais
- Blanquette de volaille
- Carottes Vichy
- Petit suisse
- ● **Galette des rois**

Menus du 9 au 13 janvier 2023

lundi 9

- ● Salade de chou chinois*
- Bœuf Bourguignon
- ● Brocolis et blé doré
- Fromage
- ● Flan au chocolat

mardi 10

- Velouté de potimarron
- ● Lasagnes au thon
- Salade verte
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 11

jeudi 12

- Salade multicolore*
- ● Cordon bleu
- Haricots verts à la forestière
- Fromage
- Compote de pommes

vendredi 13

- ● Salade aux dés de mimolette, croûtons et noix
- Omelette
- ● Pommes de terre rissolées
- Yaourt aromatisé
- Fruit de saison

* Chou chinois, lardons, vinaigrette.

* Tortis multicolores, maïs, olives noires émincées, vinaigrette.

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



Cuisine maison : les **viandes** entières de **porc**, de **bœuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'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.



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE Commune d'Yvignac La Tour



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



Menus du 16 au 20 janvier 2023

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none">● Bouillon de poule vermicelle● Sauté de porc à la dijonnaise● Petits pois● Crème anglaise● Barre bretonne	<ul style="list-style-type: none">● Feuilleté au fromage● Dahl de lentilles corail aux patates douces● Riz basmati● Yaourt sucré● Fruit de saison		<ul style="list-style-type: none">● Taboulé aux fruits secs● Filet de dinde sauce chorizo● Gratin de choux fleurs● Fromage● Abricots au sirop	<ul style="list-style-type: none">● Cervelas, cornichon● Brandade du pêcheur● Salade, vinaigrette balsamique● Fromage● Fruit de saison

Menus du 23 au 27 janvier 2023

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
<ul style="list-style-type: none">● Salade sombrero*● Chipolatas● Haricots beurre● Fromage● Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">● Velouté de légumes● Torsades au saumon● Et fondue de poireaux● Panna cotta● Au coulis de fruits rouges		<ul style="list-style-type: none">● Salade de pommes de terre● Quiche aux légumes*● Salade verte● Fromage● Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">● Duo de râpés*● Boulettes d'agneau● Boulgour● Fromage● Gâteau d'anniversaire 

* Haricots rouges, maïs, carottes, poivrons verts, vinaigrette.

* Carottes, brocolis, potimarron

* Carottes, radis noir, vinaigrette.

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



☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'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.



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune d'Yvignac La Tour



Menus du 30 janvier au 3 février 2023

lundi 30

- Salade de lentilles blondes
- Croziflette*
- Salade verte
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

mardi 31

- Carottes râpées vinaigrette
- Burger du chef
- Frites
- Fromage
- Glace

mercredi 1

jeudi 2

- Salade Marco Polo*
- Émincé de dinde à l'estragon
- Julienne de légumes**
- Fromage
- Crêpe sucrée

vendredi 3

- Pâté de foie, cornichon
- Curry de poisson au lait de coco
- Riz créole et brocolis
- Fromage
- Fruit de saison

* Crozets au sarrasin, oignons, crème fraîche, reblochon.

* Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème
** Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave, ail.

Menus du 6 au 10 février 2023

lundi 6

- Velouté Dubarry
- Hachis parmentier
- Salade verte
- Fromage
- Crème dessert à la vanille

mardi 7

- Salade de mâche aux betteraves
- Penne rigate semi-complètes
- Sauce Napolitaine
- Fromage
- Pain perdu

mercredi 8

jeudi 9

- Carottes râpées vinaigrette
- Fish'n
- Chips*
- Fromage
- Fruit de saison

vendredi 10

- Salade aux dés d'emmental et croûtons
- Choucroute
- Alsacienne
- Fromage blanc
- Aux myrtilles

* Poisson meunière et frites.

Le tour de France des régions



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



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'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.