


Logo Client
en attente de
sélection Nom Restaurant

Menus du 27 février au 3 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> ● Potage crécy ● Macaronis ● ● Au curry de pois chiches* ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Salade de chou chinois* ● Bœuf massalé ● Riz basamati ● Fromage ● ● Gâteau d'anniversaire  		<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● ● Tarte au thon et moutarde à l'ancienne ● Salade verte ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Salade de torti au surimi ● Rôti de porc sauce au thym ● Julienne de légumes* ● Fromage ● Yaourt aromatisé

* Sauce tomate, purée de pois chiches, oignons, ail, curry.

* Chou chinois, épaule, vinaigrette au xérès.

* Carottes oranges, fenouil, carottes jaunes, ail, huile d'olives.

Menus du 6 au 10 mars 2023

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Coleslaw* ● Boulette de bœuf sauce basquaise ● ● Frites ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Soupe de tomate vermicelle* ● Cassoulet ● ● Du chef ● Fromage ● ● Flan nappé au caramel 		<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves au maïs ● ● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages* ● Salade verte ● Fromage blanc fermier ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Saucisson à l'ail, cornichon ● ● Blanquette du pêcheur aux carottes ● Boulgour ● Tome noire ● Yaourt à la pulpe de fruits

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

* Coulis de tomates, bouillon de légumes, vermicelle.

* Emmental, mozzarella, Cantal.

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 : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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.

Logo Client
en attente de
sélection Nom Restaurant



Menus du 13 au 17 mars 2023

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Mijoté de haricots rouges au maïs Riz Fromage Abricots au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Jambon grillé sauce barbecue Duo de haricots Petit suisse aromatisé Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Poisson pané Gratin de choux fleurs et pommes de terre Fromage Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes au fromage frais Boulettes d'agneau Flageolets cuisinés Fromage Fruit de saison

Menus du 20 au 24 mars 2023

Le tour de France des régions

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Sauté de bœuf au paprika Petits pois carottes Fromage Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine* Lasagnes aux légumes Salade verte, vinaigrette balsamique Cantadou ail et fines herbes Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Rillettes de sardines Kig * Ha Farz Camembert Far au jus de pomme bio 	<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de bœuf vermicelle Filet de poisson sauce aurore Fondue de poireaux et boulgour Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges

* Pdt, échalote, ciboulette, vinaigrette.

* Haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette.

* Saucisse, carottes, chou vert, pommes de terre, bouillon de légumes.

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 : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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



Logo Client
en attente de
sélection Nom Restaurant

Menus du 27 au 31 mars 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Râgout de porc à la coriandre ● Haricots verts persillés ● Fromage ● Crème pâtissière à la purée de pêches 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés d'emmental et croûtons ● Poisson meunière sauce tartare ● Purée de patate douce ● Yaourt sucré ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de lentilles corail au cumin* ● Quiche aux poireaux ● Salade verte, vinaigrette au xérès ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème à l'aneth ● Haut de cuisse de poulet mariné ● Semoule aux légumes printanniers* ● Fromage ● Gâteau d'anniversaire 

* Carottes, lentilles corail, oignon, crème, cumin.

* Carottes, navets, oignons, bouillon au ras-el-hanout.

Menus du 3 au 7 avril 2023

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Macédoine de légumes ● Curry de dinde au lait de coco ● Riz créole et brocolis ● Cantal ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Hachis parmentier ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ● Omelette ● Penne rigate sauce ketchup ● Fromage ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne breton, cornichon ● Retour de pêche crème citronnée à la ciboulette ● Carottes vichy ● Fromage ● Semoule au lait vanillé

*Carottes, céleri rave, 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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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.



Logo Client
en attente de
sélection Nom Restaurant

VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE Commune d'Yvignac La Tour



Menus du 10 au 14 avril 2023

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
	<ul style="list-style-type: none">● Radis beurre● Farfalles● Sauce carbonara● Fromage● Crème dessert à la vanille		<ul style="list-style-type: none">● Œuf dur mayonnaise● Crumble● de carottes au cumin● Yaourt sucré● Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none">● Concombres vinaigrette au Xérès● Émincé de porc Tandoori● Pommes vapeur● Froamge● Gâteau d'anniversaire 



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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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.