

Menus du 1 au 5 mai 2023

lundi 1

mardi 2

- Salade mexicaine*
- Filet de poisson sauce crustacés
- Pommes rissolées
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 3

jeudi 4

- Concombres vinaigrette balsamique
- Riz pilaf
- Lentilles corail à la provençale
- Fromage
- Glace

vendredi 5

- Taboulé à la menthe
- Longe de porc rôtie, jus au thym
- Petits pois aux oignons
- Fromage
- Crêpe sucrée

* Haricots rouges, maïs, poivrons, échalote, vinaigrette.

Menus du 8 au 12 mai 2023

lundi 8

mardi 9

- Radis beurre
- Pizza aux 3 fromages*
- Salade verte
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

mercredi 10

jeudi 11

- Betteraves à l'échalote
- Bœuf aux olives
- Carottes vichy
- Fromage
- Gâteau haricolas

vendredi 12

- rilette de porc, cornichon
- Poisson du jour sauce moutarde
- Torsades
- Fromage
- Fruit de saison

* Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

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



Menus du 15 au 19 mai 2023

lundi 15

- Salade de tomates mozzarella au basilic
- Semoule aux pois chiches
- Légumes d'été* bouillon au Ras el-hanout
- Yaourt sucré
- Fruit de saison

*Patate douce, courgette, fenouil, oignons, poivron.

mardi 16

- Salade papillon*
- Hachis parmentier
- Salade verte
- Fromage
- Compote pomme banane

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vianigrette.

mercredi 17

jeudi 18 vendredi 19

Menus du 22 au 26 mai 2023

lundi 22

- Betteraves aux pommes
- Thon à la catalane*
- Riz doré
- Fromage
- Fromage blanc aux éclats de M&M'S

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

mardi 23

- Toast de rillettes de sardines
- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Flan à la ratatouille
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 24

jeudi 25

- Taboulé fraîcheur
- Quiche vache qui rit*
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison

* Quiche à la vache qui rit, oignons confits et moutarde à l'ancienne.

vendredi 26

- Concombres, crème ciboulette
- Haut de cuisse de poulet, marinade au tandoori
- Haricots beurre et boulgour
- Fromage
- 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.

Menus du 29 mai au 2 juin 2023

lundi 29

mardi 30

- Pastèque
- ● Croque Sicilien*
- Salade vinaigrette balsamique
- Coulommiers
- ● Glace

mercredi 31

jeudi 1

- Tomates à l'échalote
- ● Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes
- Fusilli
- Vache picon
- Yaourt fermier aux fruits

vendredi 2

- ● Feuilleté au fromage
- ● Retour de pêche sauce ratatouille
- Semoule
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

* Pain de mie, sauce béchamel, tomate fraîche, mozzarella, huile d'olives, ail, basilic.

Menus du 5 au 9 juin 2023

lundi 5

- Salade de chou chinois au maïs
- Omelette aux herbes sauce ketchup
- ● Frites
- Fromage
- Fruit de saison

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

- Soupe de melon
- Calamars à la provençale
- Riz de Camargue
- Fromage de chèvre
- ● Tarte Tropézienne

mercredi 7

jeudi 8

- Salade nicoise
- Poulet rôti
- Poêlée de haricots*
- ● Panna cotta
- Aux fraises

vendredi 9

- Concombres vinaigrette
- Colombo de porc
- ● Risotto de blé aux petits légumes*
- Fromage
- Fromage blanc à la confiture

* riz, olive noir, maïs, tomates

* Blé, dés de carottes, fenouil, oignon, ail, parmesan.

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 : 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.

Menus du 12 au 16 juin 2023

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> Salade Strasbourgeoise* Poisson pané Spaghettis de courgettes sauce tomate Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Fajitas de volaille Salade verte Vache qui rit Île flottante 		<ul style="list-style-type: none"> Salade aux croûtons et noix Rougail de saucisses Aux lentilles Fromage Yaourt fermier aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Cake au camembert Macaronis gratinés À la purée d'aubergines Petit suisse sucré Fruit de saison

* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, mayonnaise, vinaigrette.

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> Blé à la provençale* Jambon braisé Haricots beurre à l'ail Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Tortilla de patatas Salade vinaigrette au xéres Fromage Liégeois au chocolat 		<ul style="list-style-type: none"> Betteraves ciboulette Penne rigate Bolognaise au bœuf et graines de sarrasin Emmental râpé Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Cervelas, cornichon Curry de poisson au lait de coco Riz créole et pois gourmands Fromage Fruit de saison

* Blé, dés de tomates et de concombres, poivrons ciselés, 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 : 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.

Menus du 26 au 30 juin 2023

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade chinoise* ● Émincé de dinde aux champignons ● Petits pois cuisinés ● Fromage ● Semoule au lait à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Bœuf à la provençale ● Haricots blancs ● Fromage ● Glace 		<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre au fromage blanc ● Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic ● Salade verte ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Poisson du jour sauce crème ciboulette citronnée ● Potatoes ● Fromage ● Yaourt fermier sucré

* Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xérès.

Menus du 3 au 7 juillet 2023

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix ● Raviolis gratinés ● Salade vinaigrette balsamique ● Fromage ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates au maïs ● Cari de courgettes ● aux 2 lentilles ● Yaourt fermier aromatisé ● Gâteau d'anniversaire 		<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé de choux fleur ● Gratin de pommes de terre saumon aneth ● Salade verte ● Fromage ● Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Jambon blanc ● Chips ● Emmental ● Banane

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.