



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 11 au 15 mars 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves au maïs ● Boulettes d'agneau au coulis de tomates ● Semoule ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Œuf dur mayonnaise ● Parmentier de lentilles corail aux pt légumes* ● Salade de mâche ● Fromage ● Yaourt fermier aromatisé 		<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes au fromage frais ● Farfalles ● Au curry de volaille ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne, cornichon ● Blanquette du pêcheur aux carottes et poireaux ● Riz pilaf ● Fromage ● Fromage blanc au coulis de fruits

* Carottes, céleri branche, endives, oignons.

Menus du 18 au 22 mars 2024

Du sarrasin à la ruche!

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés d'emmental et croûtons ● Râgout de porc sauce coriandre ● Pommes rissolées ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon de bœuf vermicelle ● Poisson meunière au citron frais ● Julienne de légumes* ● Fromage ● Crème dessert à la vanille 		<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Filet de dinde au miel et curcuma ● Petits pois aux oignons ● Petit suisse aux fruits ● Far breton 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Coleslaw* (carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette) ● Tarte fine à la patate douce* ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison

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

* Pâte feuilletée, sauce tomate aux oignons et ail, patate douce, fromage râpé.

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 d'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.



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 25 au 29 mars 2024

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de mâche aux betteraves et échalotes ● Penne rigate ● Sauce cheddar ● Petit suisse ● Compote de pommes aux amandes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Soupe de tomates, vermicelle* ● Bœuf au paprika ● Carottes vichy ● Fromage ● Yaourt fermier sucré 		<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pâtes au maïs et surimi ● Poulet rôti ● Poêlée de haricots verts forestière, jus de poulet ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpé* ● Retour de pêche sauce safranée ● Blé tendre ● Fromage ● Gâteau d'anniversaire 

* Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignons, ail, vermicelles.

* Carottes, céleri rave, vinaigrette.

Menus du 1 au 5 avril 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage crécy au cumin ● Paupiette de veau sauce champignons ● Frites ● Fromage ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de carottes au radis blanc ● Chili sin carne ● Salade verte ● Fromage ● Crème pâtissière aux éclats de speculos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé au concombre et raisins blonds ● Échine de porc rôtie, jus au thym ● Gratin de choux fleurs béchamel ● Fromage ● Fruit de saison

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



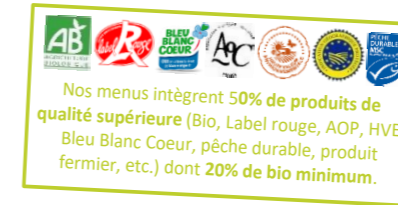
☑ Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ 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.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune d'Yvignac La Tour




Menus du 8 au 12 avril 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> ● Toast de rillettes de sardines ● Boulettes de bœuf ● Semoule et légumes printaniers* ● Fromage ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Sauté de dinde au chorizo ● Petits pois ● Petit suisse ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres crème à l'aneth ● Tarte au thon et moutarde à l'ancienne ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Omelette ● Torsades sauce ketchup ● Fromage ● Ananas au sirop

* Carottes, blettes, oignon, ail, bouillon au ras-el-hanout, concentré de tomate.

Menus du 15 au 19 avril 2024

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade sombrero* ● Jambon grillé à la dijonnaise ● Duo de haricots persillés ● Fromage ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages* ● Salade verte, vinaigrette au Xérès ● Fromage ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Bœuf massalé ● Riz basmati ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois* ● Filet de poisson frais, crème citronnée ● Boulgour aux carottes, curry basilic ● Crème anglaise ● Gâteau d'anniversaire 

* Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate.

* Mozzarella, cantal, cheddar.

* Chou chinois, lardons, vinaigrette au 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



☑ **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.