

### Menus du 6 au 10 janvier 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves à l'échalote</li> <li>●● Boulettes d'agneau sauce curry</li> <li>● Semoule couscous</li> <li>● Mimolette</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées</li> <li>● Jambon grillé</li> <li>● Petits pois à la française</li> <li>● Saint Nectaire</li> <li>●● Galette des rois </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Boulgour à l'indienne*</li> <li>● Émincé de dinde à la forestière</li> <li>● Haricots verts persillés</li> <li>● Edam</li> <li>●● Crème dessert à la vanille (au lait fermier?)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Célieri rémoulade</li> <li>●● Gratin de pommes de terre façon raclette*</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\*Boulgour, carottes, pommes, vinaigrette au curry.

\* Pdt, bouillon de légumes, oignons, fromage à raclette.

### Menus du 13 au 17 janvier 2025

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Cœuf dur mayonnaise</li> <li>● Penne rigate semi-complètes</li> <li>● Sauce Napolitaine</li> <li>● Cantal</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Velouté de potimarron</li> <li>● Poisson pané sauce tartare</li> <li>● Carottes au cumin</li> <li>● Tome blanche</li> <li>●● Mousse au chocolat</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Nems</li> <li>●● Porc au caramel</li> <li>●● Riz Cantonnais</li> <li>● Fromage</li> <li>●● Gâteau à l'a </li> </ul> <p><b>PEKIN</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade Coleslaw*</li> <li>●● Bœuf bourguignon au panais</li> <li>●● Frites</li> <li>● Camembert</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>

\*Carottes, chou blanc, crème fraîche, 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.

### Menus du 20 au 24 janvier 2025

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> <li> Chou chinois râpé au jambon</li> <li> Blanquette de dinde</li> <li> Blé doré</li> <li> Emmental</li> <li> Fromage blanc aux éclats de Spéculoos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de pois cassés au fromage frais</li> <li> Quiche aux légumes*</li> <li> Salade verte</li> <li> Tome noire</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Betteraves à l'échalote</li> <li> Tartichouflette</li> <li> aux lardons</li> <li> Petit suisse</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Duo de râpés*</li> <li> Retour de pêche sauce crème ciboulette</li> <li> Torsades et fondue de poireaux</li> <li> Brie</li> <li> Compote pommes bananes</li> </ul>

\* Carottes, butternut, oignon.

\* Carottes, radis noir, vinaigrette.

### Menus du 27 au 31 janvier 2025

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de légumes</li> <li> Mijoté de lentilles blondes au maïs</li> <li> Boulgour</li> <li> Bûche laitière</li> <li> Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade aux croûtons, vinaigrette au xéres</li> <li> Bœuf au paprika</li> <li> Haricots beurre</li> <li> Gouda</li> <li> Gâteau d'anniversaire </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Pâté de foie, cornichon</li> <li> Lasagnes</li> <li> poisson et petits légumes</li> <li> Yaourt fermier aromatisé</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Taboulé aux fruits secs</li> <li> Rôti de porc, jus au thym</li> <li> Petits pois aux oignons</li> <li> Mimolette</li> <li> Crêpe de la chandeleur </li> </ul>

### 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.



# 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 3 au 7 février 2025

### lundi 3

- Carottes râpées vinaigrette
- Paupiette de veau à la dijonnaise
- Farfalles
- Saint Paulin
- Yaourt fermier sucré

### mardi 4

- Feuilleté au fromage
- Filet de dinde sauce chorizo
- Haricots plats persillés
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

### mercredi 5



### jeudi 6

- Potage crécy
- Dahl de lentilles corail aux patates douces
- Riz doré
- Emmental
- Fruit de saison

### vendredi 7

- Betteraves ciboulette
- Brandade de poisson du jour
- Salade verte, vinaigrette au Xérès
- Munster
- Liégeois au chocolat



Toute l'équipe d'  
Armonys Restauration  
vous souhaite de  
bonnes vacances !!



### 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.