



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune d'Yvignac La Tour



Menus du 1 au 5 septembre 2025

●

Pastèque

●

Farfalles

●

Sauce tomate à l'orientale*

●

Mimolette

●

Roulé à la confiture de fraises

* Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, épices douces.

●

Feuilleté au fromage

●

Émincé de dinde à l'estragon

●

Haricots verts persillés

●

Petit suisse sucré

●

Fruit de saison

●

Salade de riz estivale*

●

Échine de porc rôtie, sauce brune

●

Petits pois aux oignons

●

Brie

●

Glace

* Riz, tomates, maïs, échalotes, ciboulette, vinaigrette au Xéres.

●

Chou chinois en salade*

●

Poulet suisse

●

Riz Crêole

●

Tarte flambée

●

Fruit de saison

* Chou chinois, tomates, dés de jambon, vinaigrette.

Menus du 8 au 12 septembre 2025

●

Melon

●

Roti de poulet sauce moutarde

●

Frites

●

Emmental

●

Fruit de saison

●

Tomates, huile d'olives au balsamique et basilic

●

Quiche cheddar & courgettes

●

Salade verte

●

Edam

●

Compote pommes bananes

●

Taboulé à la menthe

●

Poisson meunière au citron frais

●

Ratatouille niçoise

●

Yaourt fermier aux fruits

●

Fruit de saison

●

Betteraves aux pommes

●

Bœuf massalé

●

Carottes et blé tendre

●

Bûche lactière

●

Crème à la vanille

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

☒ Chez Armonys, on cuisine ! : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de produits frais. Viandes crues de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : Origine France, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'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 15 au 19 septembre 2025

lundi 15	
●● Perles marines	●●● Sauté de porc sauce coco gingembre
●● Haricots plats aux oignons	●●● Saint Paulin
●●● Glace	

*Perles, surimi, poivron rouge, sauce yaourt citronnée ciboulette.

mardi 16	
●●● Salade aux dés de mimolotte et croûtons	●●● Parmentier de lentilles et tomates
●●● Petit suisse aux fruits	●●● Fruit de saison

mercredi 17	
-------------	--

jeudi 18	
●● Blé à la provençale*	●●● Poulet rôti
●● Carottes à la crème d'ail	●●● Fromage de chèvre
●●● Liégeois au chocolat	

*Blé, tomates, olives émincées, vinaigrette.

vendredi 19	
●● Rillettes cornichon	●●● Filet de poisson frais sauce poivron chorizo
●●● Tortis	●●● Cantal
●●● Fruit de saison	



lundi 22	
●● Pastèque	●●● Semoule aux pois chiches
●● Aubergines et tomates rôties*	●●● Saint Nectaire
●● Yaourt fermier sucré	

*Aubergines, tomates, ail, huile d'olives, herbes aromatiques, servi avec un coulis de tomates.

mardi 23	
●● Concombres, crème à l'aneth	●●● Filet de dinde mariné façon Tandoori
●●● Riz pilaf aux dés de courgettes	●●● Tomme des Pyrénées
●●● Fruit de saison	

mercredi 24	
-------------	--

jeudi 25	
●● Salade composée*	●●● Gratin Dauphinois
●●● Au jambon	●●● Gouda
●●● Fruit de saison	

*Feuille de chêne rouge émincée, dés de tomates, maïs, échalote, vinaigrette au Xéres.

●● Tomates mozzarella	●●● Lasagnes à la bolognaise
●●● Salade, vinaigrette balsamique	●●● Panna cotta
●●● Aux fruits rouges	

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus



- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

☑ Chez Armonys, on cuisine! : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de produits frais. Viandes crues de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : Origine France, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'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 29 septembre au 3 octobre 2025

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
- Carottes râpées vinaigrette - Pizza méditerranéenne* - Salade verte - Camembert - Fruit de saison	- Chou chinois au maïs - Colombo de courgettes aux lentilles corail - Purée de patates douces - Mimolette - Gâteau d'anniversaire		- Betteraves ciboulette - Chili con carne - Riz - Tomme grise - Salade de pommes et bananes au sirop	- Salade piémontaise au cervelas* - Blanquette de dinde sauce normande - Carottes et butternut rôtis aux herbes de provence - Yaourt fermier sucré - Fruit de saison

* Sauce tomate, thon, tomates fraîches, oignons, ail, olives noires, origan.

Menus du 6 au 10 octobre 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
- Salade mexicaine* - Sauté de bœuf à la provençale - Haricots beurre persillés - Bûche lactière - Flan nappé au caramel	- Tomates à l'échalote - Gratin de pommes de terre sauce fromagère - Salade verte - Petit suisse - Fruit de saison		- Concombres alpins* - Galette saucisse - Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre - Edam - Yaourt fermier aux fruits	- Pâté de campagne, cornichon - Penne rigate - Sauce carbonara de poisson frais - Coulommiers - Fruit de saison

* Riz, haricots rouges, maïs, tomates, 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

☑ Chez Armonys, on cuisine ! : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de produits frais. Viandes crues de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : Origine France, conformément au décret n°2022-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'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 13 au 17 octobre 2025

Un jour, une recette!

Lundi 13		Mardi 14		Mercredi 15		Jeudi 16		Vendredi 17	
● Betteraves à l'échalote ● Mac and cheese revisité ● au potimarron et épices douces ● Tomme blanche ● Fruit de saison		● Céleri rémoulade au curry ● Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes ● Potatoes au paprika ● Cantal ● Fromage blanc à la cassonade				● Taboulé Libanais ● Poisson pané sauce tartare ● Chou fleur rôti au cumin ● Emmental ● Fruit de saison		● Salade croquante ● Jambon grillé ● Petits pois carottes, crème dijonnaise ● Brie ● Moelleux chocolat courgette	

* Boulgour, tomate, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olives.

* Concombre, radis, fromage frais, vinaigre de cidre.

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

☒ Chez Armonys, on cuisine! : Nos repas sont préparés avec soin par une équipe de cuisine engagée, à partir d'une majorité de produits frais. Viandes crues de bœuf, porc, agneau/mouton et volaille servies en l'état (hors viandes hachées et préparations de viande) : Origine France, conformément au décret n°2023-65. Menus susceptibles d'évoluer selon l'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.