RESTAURANT SCOLAIRE

Commune d'Yvignac La Tour

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **20% de bio minimum**.

Menus du 1 au 5 septembre 2025

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	Vendredi 5
Pastèque	Feuilleté au fromage		Salade de riz estivale°	Chou chinois en salade°
Farfalles	Émincé de dinde à l'estragon		Échine de porc rôtie, sauce brune	Retour de pêche sauce moutarde à l'ancienne
Sauce tomate à l'orientale°	Haricots verts persillés		Petits pois aux oignons	Frites
Mimolette	Petit suisse sucré		Brie	Emmental
Roulé à la confiture de fraises	Fruit de saison		Glace	Fruit de saison

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

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

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

Menus du 8 au 12 septembre 2025

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	Vendredi 12
Melon	Tomates, huile d'olives au balsamique et basilic		Taboulé à la menthe	Betteraves aux pommes
Rougail saucisse	Quiche cheddar & courgettes		Poisson meunière au citron frais	Bœuf massalé
Riz créole	Salade verte		Ratatouille niçoise	Carottes et blé tendre
Tome Montcadi	Edam		Yaourt fermier aux fruits	Bûche laitière
Fruit de saison	Compote pommes bananes		Fruit de saison	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.

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune d'Yvignac La Tour

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **20% de bio minimum**.

Menus du 15 au 19 septembre 2025

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Perles marines	Salade aux dés de mimolette et croûtons		Blé à la provençale°	Rillettes cornichon
Sauté de porc sauce coco gingembre	Parmentier de		Poulet rôti	Filet de poisson frais sauce poivron chorizo
Haricots plats aux oignons	lentilles et tomates		Carottes à la crème d'ail	Tortis
Saint Paulin	Petit suisse aux fruits		Fromage de chèvre	Cantal
Glace	Fruit de saison		Liégeois au chocolat	Fruit de saison

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

°Blé, tomates, olives émincées, vinaigrette.

Menus du 22 au 26 septembre 2025

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	
Pastèque	Concombres, crème à l'aneth		Salade composée°	**Tomates mozzarella**
Semoule aux pois chiches	Filet de dinde mariné façon Tandoori		Gratin Dauphinois	**Lasagnes à la bolognaise**
Aubergines et tomates rôties°	Riz pilaf aux dés de courgettes		Au jambon	**Salade, vinaigrette balsamique**
Saint Nectaire	Tomme des Pyrénnées		Gouda	**Panna cotta**
Yaourt fermier sucré	Fruit de saison		Fruit de saison	**Aux fruits rouges**

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

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

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.

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune d'Yvignac La Tour

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **20% de bio minimum**.

Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025

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

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

° Pommes de terre, cervelas, tomates, cornichons, mayonnaise.

Menus du 6 au 10 octobre 2025

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

° Riz, haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette.

°Concombres, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

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.

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune d'Yvignac La Tour

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.

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	Céleri rémoulade au curry		Taboulé Libannais°	Salade croquante°
Mac and cheese revisité au potimarron et épices douces	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes		Poisson pané sauce tartare	Jambon grillé
	Potatoes au paprika		Chou fleur rôti au cumin	Petits pois carottes, crème dijonnaise
Tomme blanche	Cantal		Emmental	Brie
Fruit de saison	Fromage blanc à la cassonade		Fruit de saison	Moelleux chocolat courgette

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

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

LA SEMAINE DU GOÛT

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

☑ **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.