

#### **RESTAURANT SCOLAIRE**

#### Commune d'Yvignac La Tour

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.



#### Menus du 3 au 7 novembre 2025

	lundi 3
•	Betteraves à l'échalote
•	Curry de pois chiches au lait de coco
•	Semoule
•	Mimolette
•	Fruit de saison

## mardi 4 Cake au cheddar et Cantal Râgout de porc mijoté aux carottes et thym Petits pois aux oignons Petit suisse aux fruits Compote de pommes

# mercredi 5

### jeudi 6 Bouillon de bœuf au vermicelle Haut de cuisse de poulet aux herbes Haricots beurre persillés Brie Liégeois au chocolat



#### Menus du 10 au 14 novembre 2025

## lundi 10 Velouté de légumes Boulettes de bœuf sauce forestière Épinards à la crème et blé tendre Coulommiers Fruit de saison



## mercredi 12





#### 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 ou de consulter le classeur mis à disposition.



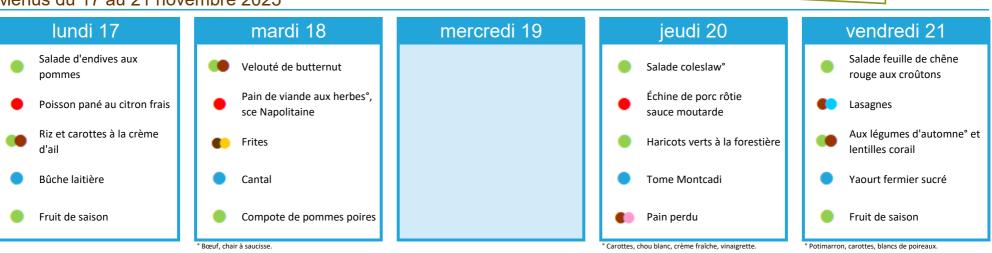
#### **RESTAURANT SCOLAIRE**

#### Commune d'Yvignac La Tour

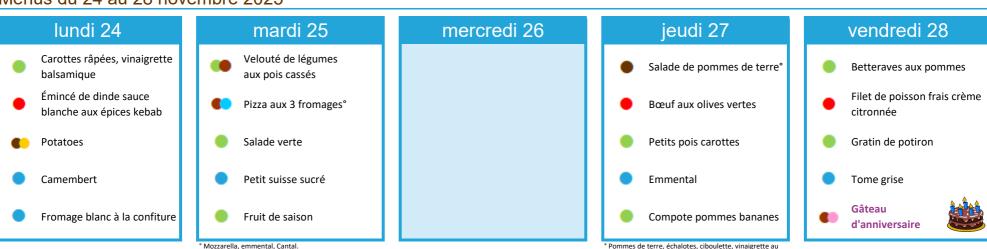
Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.



#### Menus du 17 au 21 novembre 2025



#### Menus du 24 au 28 novembre 2025



#### 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 ou de consulter le classeur mis à disposition.



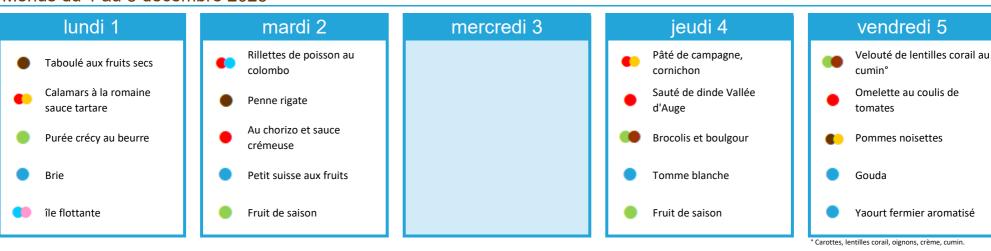
#### **RESTAURANT SCOLAIRE**

#### Commune d'Yvignac La Tour

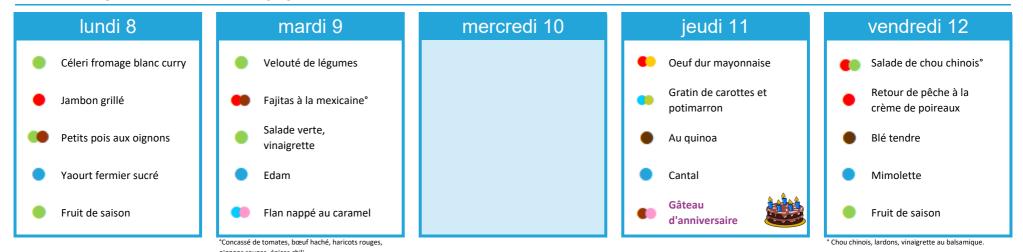
Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.



#### Menus du 1 au 5 décembre 2025



#### Menus du 8 au 12 décembre 2025



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

Fruits et légumes

Produit sucré

Viande, poisson, oeuf Céréales, légumes secs 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 ou de consulter le classeur mis à disposition.



#### **RESTAURANT SCOLAIRE**

#### Commune d'Yvignac La Tour

Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale, etc...) dont 20% de bio minimum.



#### Menus du 15 au 19 décembre 2025

#### lundi 15 mardi 16 mercredi 17 Salade de mâche et Potage de légumes betteraves ciboulette Risotto de Cassoulet pâtes semi-complètes (saucisse, saucisson ail) Aux champignons et De haricots blancs fromage aux carottes **Emmental** Saint Paulin Fromage blanc à la Fruit de saison cassonade







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 ou de consulter le classeur mis à disposition.