



VERSION NON VALIDÉE - COMMISSION DE MENUS

## RESTAURANT SCOLAIRE

Commune d'Yvignac La Tour

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



### Menus du 5 au 9 janvier 2026

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"><li>● Soupe de légumes</li><li>● Raviolis</li><li>● Fromage</li><li>● Compote pomme poire</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Poisson</li><li>● Pâtes</li><li>● Fromage</li><li>● Compote pomme banane</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>● Céleri/carottes</li><li>● Sauté de dinde</li><li>● Boulgour</li><li>● Fromage</li><li>● Galette des rois</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Rillettes de sardines au fromage frais</li><li>● Pâtes tortis</li><li>● Carbonara</li><li>● Fromage</li><li>● Fruit de saison</li></ul>

\* Carotte, butternut, oignon.

### Menus du 12 au 16 janvier 2026

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"><li>● Betteraves</li><li>● Quiche aux légumes</li><li>● Salade verte</li><li>● Fromage</li><li>● Flan nappé au caramel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Feuilleté au fromage</li><li>● Rôti de porc, jus au thym</li><li>● Petits pois aux oignons</li><li>● Mousse au chocolat</li><li>● Fruit de saison</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>● Soupe de tomate vermicelle</li><li>● Acras de morue sauce tartare</li><li>● Julienne de légumes au curcuma*</li><li>● Fromage</li><li>● Fruit de saison</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Carottes rapées</li><li>● Sauté de bœuf sauce moutarde à l'ancienne</li><li>● Haricots beurre</li><li>● Yaourt fermier sucré</li><li>● Brownie pois chiche et cacao</li></ul>

\* Carotte, butternut, oignon.

\* Carottes, panais, poireaux.

\* Emmental, cantal AOP, mozzarella.

### 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



☑ **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.



VERSION NON VALIDÉE - COMMISSION DE MENUS

## RESTAURANT SCOLAIRE

Commune d'Yvignac La Tour

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



### Menus du 19 au 23 janvier 2026

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté à la patate douce et curry</li> <li>Sauté de porc sauce Agenaise</li> <li>Haricots verts</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Coleslaw°</li> <li>Penne rigate semi-complètes</li> <li>Sauce Napolitaine aux lentilles</li> <li>Fromage</li> <li>Crème à la vanille</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chicons aux pommes</li> <li>Waterzoi de poulet</li> <li>Frites</li> <li>Edam</li> <li>Gaufre de Bruxelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri fromage blanc curry</li> <li>Pizza texane au bœuf°</li> <li>Salade verte</li> <li>Petit suisse aux fruits</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

\* Bœuf haché, oignons, mozzarella, cheddar, paprika, origan.

### Menus du 26 au 30 janvier 2026

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes</li> <li>Dahl de carottes et panais aux lentilles</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Mimolette</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Marco Polo°</li> <li>Jambon grillé, jus aux oignons</li> <li>Petits pois carottes</li> <li>Saint Nectaire</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de campagne, cornichon</li> <li>Tajine de volaille aux légumes d'hiver</li> <li>Semoule parfumée</li> <li>Tome grise</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux croûtons, vinaigrette au Balsamique</li> <li>Brandade</li> <li>De poisson aux herbes</li> <li>Emmental</li> <li>Gâteau d'anniversaire</li> </ul>

\* Mini penne, surimi, crème fraîche, jus de citron, aneth.

### 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.



VERSION NON VALIDÉE - COMMISSION DE MENUS

## RESTAURANT SCOLAIRE

Commune d'Yvignac La Tour

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




### Menus du 2 au 6 février 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"><li>Taboulé d'hiver*</li><li>Poisson pané citron frais</li><li>Purée de carottes au cumin</li><li>Fromage</li><li>Fruit de saison</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Chou chinois et maïs croquant, vinaigrette</li><li>Coquillettes</li><li>Bolognaise de haricots rouges</li><li>Fromage</li><li>Crêpe de la Chandeleur </li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>Velouté de pois cassés au fromage frais</li><li>Filet de dinde sauce chorizo</li><li>Poêlée de haricots verts aux oignons</li><li>Fromage</li><li>Mousse au chocolat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Duo de râpés*</li><li>Tartiflette</li><li>Salade verte</li><li>Yaourt fermier sucré</li><li>Fruit de saison</li></ul>

\* Couscous, petits pois, échalote, abricot sec, jus de citron, huile d'olive.

\* Carottes, radis noir, vinaigrette yaourt citron.

### Menus du 9 au 13 février 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"><li>Potage crécy</li><li>Rougail saucisse</li><li>Riz créole</li><li>Fromage</li><li>Fruit de saison</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Betteraves vinaigrette</li><li>Omelette sauce ketchup</li><li>Petits pois et pommes de terre rissolées</li><li>Fromage</li><li>Compote de pomme poire</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>Salade verte à l'échalote</li><li>Lasagnes</li><li>De bœuf, lentilles blondes et carottes</li><li>Fromage</li><li>Gâteau d'anniversaire </li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Boullgour à l'indienne*</li><li>Curry de poisson frais au lait de coco</li><li>Chou fleur persillé</li><li>Fromage</li><li>Fromage blanc aux éclats de spéculoss</li></ul>

\*Boullgour, carottes, pommes, vinaigrette au curcuma.

### 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.