



## 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
● Soupe de légumes
● Raviolis
● Fromage
● Compote pomme poire

mardi 6
● Poisson
● Pâtes
● Fromage
● Compote pomme banane

mercredi 7
● Carotte, butternut, oignon.

jeudi 8
● Céleri/carottes
● Sauté de dinde
● Boulgour
● Fromage
● Galette des rois

vendredi 9
● Rillettes de sardines au fromage frais
● Pâtes tortis
● Carbonara
● Fromage
● Fruit de saison

## Menus du 12 au 16 janvier 2026

lundi 12
● Betteraves
● Quiche aux légumes
● Salade verte
● Fromage
● Flan nappé au caramel

mardi 13
● Feuilleté au fromage
● Rôti de porc, jus au thym
● Petits pois aux oignons
● Mousse au chocolat
● Fruit de saison

mercredi 14
● Carotte, panais, poireaux.

jeudi 15
● Soupe de tomate vermicelle
● Acras de morue sauce tartare
● Julienne de légumes au curcuma°
● Fromage
● Fruit de saison

vendredi 16
● Carottes rapées
● Sauté de bœuf sauce moutarde à l'ancienne
● Haricots beurre
● Yaourt fermier sucré
● Brownie pois chiche et cacao

° Carotte, butternut, oignon.

° Carottes, panais, poireaux.

° Emmental, cantal AOP, mozzarella.

## 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 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
Velouté à la patate douce et curry
Sauté de porc sauce Agenaise
Haricots verts
Fromage
Fruit de saison

mardi 20
Salade Coleslaw°
Penne rigate semi-complètes
Sauce Napolitaine aux lentilles
Fromage
Crème à la vanille

mercredi 21

jeudi 22
Salade de chicons aux pommes
Waterzoi de poulet
Frites
Edam
Gaufre de Bruxelles



vendredi 23
Céleri fromage blanc curry
Pizza texane au bœuf°
Salade verte
Petit suisse aux fruits
Fruit de saison

° Bœuf haché, oignons, mozzarella, cheddar, paprika, origan.

## Menus du 26 au 30 janvier 2026

lundi 26
Velouté de légumes
Dahl de carottes et panais aux lentilles
Riz pilaf
Mimolette
Fruit de saison

mardi 27
Salade Marco Polo°
Jambon grillé, jus aux oignons
Petits pois carottes
Saint Nectaire
Yaourt fermier aromatisé

° Mini penne, surimi, crème fraîche, jus de citron, aneth.

mercredi 28

jeudi 29
Pâté de campagne, cornichon
Tajine de volaille aux légumes d'hiver
Semoule parfumée
Tome grise
Fruit de saison

vendredi 30
Salade aux croûtons, vinaigrette au Balsamique
Brandade
De poisson aux herbes
Emmental
Gâteau d'anniversaire



## 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.



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
● Taboulé d'hiver°
● Poisson pané citron frais
● Purée de carottes au cumin
● Fromage
● Fruit de saison

mardi 3
● Chou chinois et maïs croquant, vinaigrette
● Coquillettes
● Bolognaise de haricots rouges
● Fromage
● Crêpe de la Chandeleur

mercredi 4

jeudi 5
● Velouté de pois cassés au fromage frais
● Filet de dinde sauce chorizo
● Poêlée de haricots verts aux oignons
● Fromage
● Mousse au chocolat

vendredi 6
● Duo de râpés°
● Tartiflette
● Salade verte
● Yaourt fermier sucré
● Fruit de saison

\* 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
● Potage crécy
● Rougail saucisse
● Riz créole
● Fromage
● Fruit de saison

mardi 10
● Betteraves vinaigrette
● Omelette sauce ketchup
● Petits pois et pommes de terre rissolées
● Fromage
● Compote de pomme poire

mercredi 11

jeudi 12
● Salade verte à l'échalote
● Lasagnes
● De bœuf, lentilles blondes et carottes
● Fromage
● Gâteau d'anniversaire

vendredi 13
● Boulgour à l'indienne°
● Curry de poisson frais au lait de coco
● Chou fleur persillé
● Fromage
● Fromage blanc aux éclats de spéculos

\*Boulgour, 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.