



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 31 août au 4 septembre 2026

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
	● Betteraves, vinaigrette ● Mac&Cheese ● à la tomate* ● Petit suisse ● Pastèque		● Taboulé fraîcheur ● Filet de dinde mariné façon tandoori ● Ratatouille compotée ● Fromage ● Glace	● Tomates, vinaigrette balsamique ● Omelette paysanne* ● Frites ● Fromage ● Compote de pommes

* Macaronis gratinés sauce fromagère au cheddar et tomates.

* Lardons, oignons, ciboulette.

Menus du 7 au 11 septembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
● Céleri rémoulade au curry ● Chili con carne au bœuf ● Riz pilaf ● Fromage ● Fruit de saison	● Melon ● Parmentier de lentilles ● Courgettes et tomates ● Fromage ● Crème au chocolat		● Salade de pâtes au surimi ● Sauté de porc sauce coco gingembre ● Haricots verts aux oignons ● Yaourt fermier sucré ● Feuilleté crème pâtissière au chocolat	● Concombres crème ciboulette ● Flan de poisson sauce aurore ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison

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 14 au 18 septembre 2026

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
- Pastèque - Penne rigate - Sauce catalane de la mer° - Fromage - Flan nappé au caramel	- Taboulé Libannais° - Poulet rôti - Petits pois carottes, crème dijonnaise - Fromage - Fruit de saison		- Tomates à l'échalote - Gratin Dauphinois - Au jambon - Fromage - Compote de pommes	- Roulé au fromage - Massalé de légumes° aux pois chiches - Riz doré - Petit suisse - Fruit de saison

* Sauce tomate, oignons, poivrons, fromage frais, maquereau émietté.

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

* Courgettes, aubergines, poivrons, carottes, curry, garam massala.

Menus du 21 au 25 septembre 2026

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
- Salade piémontaise au cervelas° - Émincé de dinde sauce basquaise - Poêlée de haricots verts aux champignons - Fromage - Fruit de saison	- Betteraves ciboulette - Croque Mexicain° au cheddar - Salade verte - Fromage - Panna cotta caramel		- Salade aux dés de mimolette et croûtons - Boulettes de bœuf - Légumes couscous tomates et semoule - Yaourt fermier aromatisé - Fruit de saison	- Concombres, crème à l'aneth - Retour de pêche sauce poivron chorizo - Carottes et bé tendre - Fromage - Gâteau d'anniversaire

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

* Chili sin carne aux lentilles

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 28 septembre au 2 octobre 2026

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	Armonys CETTE ANNÉE, NOS ASSIETTES FONT UN TOUR DE FRANCE ! DÉCOUVRE LES SAVEURS DE NOS BELLES RÉGIONS !
- Taboulé à l'orientale - Poisson pané sauce tartare - Petits pois à la française - Fromage - Fromage blanc à la confiture	- Carottes rapées - Quiche aux légumes et mozzarella - Salade verte - Petit suisse aromatisé - Fruit de saison		- Salade de tomates au maïs - Rougail saucisse - Riz créole - Fromage - Fruit de saison	
				Mousse de betteraves au fromage frais Hochepot (bœuf braisé) Aux légumes d'automne* et orge perlé Munster Tarte tatin à la cassonade 

* Carottes, butternut, poireaux

Menus du 5 au 9 octobre 2026

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
- Carottes râpées vinaigrette - Farfalles - Sauce tomate à l'orientale* - Yaourt fermier sucré - Fruit de saison	- Boulgour à la provençale* - Jambon grillé sauce forestière - Chou fleur rôti au cumin, et pommes de terre - Fromage - Liégeois au chocolat		- Concombres alpins (fromage blc, moutarde, jus de citron) - Pizza méditerranéenne* - Salade verte - Fromage - Compote pommes bananes	- Salade composée* - Filet de poisson sce moutarde à l'ancienne - Pommes de terre rissolées - Fromage - Fruit de saison

* Tomates concassées, oignons, ail, purée de pois chiches, cumin.

* Blé, tomates, olives émincées, vinaigrette au Xérès.

* Sauce tomate, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella, origan.

* Feuille de chêne rouge émincée, dés de tomates, maïs, vinaigrette à l'échalote.

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 12 au 16 octobre 2026

Un jour, une recette!

lundi 12

- Chou chinois au maïs
 - Accras de poisson
au ketchup des îles
 - Carottes glacées
 - Fromage
 - Crème de semoule au lait
- 

mardi 13

- Taboulé de chou fleur, pesto rouge tournesol**
 - Curry de lentilles au lait de coco
 - Riz
 - Fromage
 - Fruit de saison
- 
- 

mercredi 14



jeudi 15

- Céleri rémoulade
 - Échine de porc rôtie
 - Coquillettes d'octobre rose**
 - Fromage
 - Fruit de saison
- 

vendredi 16

- Carottes râpées vinaigrette
 - Sauté de dinde à l'estragon
 - Haricots verts persillés
 - Yaourt fermier sucré
 - Gâteau mystère du chef**
- 

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 ou de consulter le classeur mis à disposition.