

# Menus du 8 novembre au 17 décembre 2021

## RESTAURANT SCOLAIRE DE ARVEYRES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	Animation Halloween vendredi 12 novembre
<b>TABOULÉ DU CHEF (SEMOULE BIO)</b> 	<b>POTAGE DE LÉGUMES BIO</b> 	CRÊPES AUX FROMAGE	<b>FERIE</b>	<b>OEUF MIMOSA</b> <b>POUDRE DE SANG</b>
CHIPOLATAS GRILLÉES	TARTE AUX LÉGUMES	ÉMINCÉ DE VOLAILLE		<b>POISSON MEUNIÈRE</b>
<b>HARICOTS BIO VERTS SAUTÉS</b> 	<b>SALADE VERTE BIO</b> 	<b>AUX CAROTTES BIO</b> 		<b>PUREE DE PATATES DOUCES</b>
<b>FROMAGE AOP</b> 	FROMAGE	FROMAGE		<b>MIMOLETTE</b>
ANANAS AU SIROP	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	CRÈME BRÛLÉE		<b>GÂTEAUX A LA CITROUILLE</b>

Animation Amérique lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 01 décembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
<b>HAMBURGER</b>	RADIS BEURRE	CAKE AUX OLIVES	POTAGE TOMATE VERMICELLE	MOUSSE DE FOIE ET SON CORNICION
<b>Frites</b>	SAUTÉ DE BOEUF	EMINCÉ DE VOLAILLE AUX CURRY	LASAGNES AUX LÉGUMES	<b>BRANDE DE POISSON AVEC POMMES DE TERRE BIO</b> 
<b>SALADE VERTE</b>	<b>CAROTTES BRAISÉES BIO</b> 	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	<b>FROMAGE AOP</b> 	<b>SALADE BIO VERTE</b> 
<b>GLACE</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	<b>FROMAGE</b>

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
POTAGE DE TOMATES	<b>SALADE DE RIZ BIO</b> 	<b>SALADE DE HARICOTS BIO VERTS A L'ÉCHALOTE</b> 	SALADE VERTE AU MAÏS, OLIVES ET THON	<b>TOAST D'ÉPINARDS BIO</b> 
SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	CALAMAR A LA ROMAINE	BOLOGNAISE
<b>CHOUX FLEURS BIO GRATINÉS</b> 	<b>SALADE BIO VERTE</b> 	COEUR DE BLÉ	FRITES	<b>PÂTES BIO ET SES PETITS LÉGUMES</b> 
FROMAGE	SUISSE AUX FRUITS	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 	POMME AU FOUR	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS

Repas de Noël du centre lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	mercredi 08 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
BETTERAVE MIMOSA	<b>COLESLAW (CAROTTES BIO, CÉLERI)</b> 	APÉRITIF TOASTS DE MOUSSE DE CANARD	POTAGE DE TOMATE	SALADE PIEMONTAISE
NUGGETS	POISSON DU JOUR	RÔTI DE BOEUF ET SON JUS	PIZZA AUX FROMAGES	SAUTÉS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
PETITS POIS	<b>RIZ BIO</b> 	POMME DAUPHINE	<b>SALADE BIO VERTE</b> 	<b>HARICOTS VERTS BIO</b> 
FROMAGE	DÉGUSTATION DE FROMAGES		FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE POMMES ET SON BISCUIT	<b>FRUIT BIO DE SAISON</b> 	BUCHE DE NOEL DU CHEF	<b>YAOURT BIO AUX FRUITS</b> 	FRUIT DE SAISON

**Agissons, Réduisons nos déchets ! <https://www.serademe.fr/>**

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
<b>SAMOUSA</b>	<b>CAROTTES BIO RÂPÉE</b> 	SARDINES	OEUFS MIMOSA	POTAGE DE LÉGUMES
SAUTÉ DE VOLAILLE A LA CREOLE	BRUSCHETTA POIVRONS ET MOZZARELLA	TARTIFLETTE	BOULETTES D'AGNEAU A LA TOMATES	POISSON DU JOUR
<b>RIZ BIO CRÉOLE</b> 	<b>SALADE BIO VERTE</b> 	SALADE VERTE	<b>SEMOULE BIO ET SA SAUCE AUX LÉGUMES</b> 	BROCOLIS GRATINÉS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
ANANAS	<b>FRUIT BIO</b> 	<b>FRUITS BIO DE SAISON</b> 	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

Repas de Noël lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
SALADE POMMES DE TERRE AU JAMBON	POTAGE DE LÉGUMES	<b>CAROTTES ET CÉLERI BIO RÂPÉES A LA CIBOULETTE</b> 		TOAST DE CHÈVRE CHAUD
FILET DE POISSON MEUNIÈRE	POT AU FEU	PALETTE À LA DIABLE		RAVIOLIS
<b>HARICOTS BEURRE BIO SAUTÉS</b> 	DE LEGUMES	LENTILLES		SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE
FRUIT DE SAISON	<b>YAOURT BIO</b> 	CRÈME AU CHOCOLAT		<b>FRUIT DE SAISON BIO</b> 

Animation créole

Repas: ANIMATION

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Commission Restaurant : le Jeudi 2 décembre 2022 à 17h30