

Menus du 02 janvier au 17 février 2023

RESTAURANT SCOLAIRE DE ARVEYRES

 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).

Légende :

Produits Bio 

Produits Labellisés 

Produits Pêche durable 



lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	FEUILLETÉ AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES BIO ET POMMES DE TERRE 	CAROTTES BIO RÂPÉES 
	CROUSTILLANT FROMAGE	NORMANDIN DE VEAU À L'ITALIENNE	SAUTÉ DE BOEUF	FILET DE POISSON AU CITRON
	PÂTES BIO 	PETITS POIS CAROTTES	AUX LÉGUMES ANCIENS	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BIO 
	FROMAGE	PETIT SUISSE SUCRÉ	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE DE POMMES BIO 	BISCUIT	FRUIT DE SAISON	BRIOCHE DES ROIS

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
SALADE VERTE AU JAMBON	POTAGE À LA TOMATE	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE 	POTAGE DE LÉGUMES	TOAST DE CHEVRE CHAUD
CHILI CON CARNE	TORTILLA AUX POMMES DE TERRE BIO 	SAUTÉ DE PORC À LA DIJONNAISE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	POULET RÔTI AU JUS
RIZ BIO 	SALADE VERTE BIO 	LENTILLES CUISINÉES	PURÉE DE POTIRON	FRITES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FLAN NAPPÉ AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	PANNA COTTA FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON BIO 

Menus des enfants

Maternelle

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
POTAGE DE LÉGUMES	RILLETES DE PORC		POTAGE À LA TOMATE	CAROTTES RÂPÉES
SAUTÉ DE DINDE CURRY ET COCO	GRATIN DE LA MER		RISOTTO AU FROMAGE	SAUCISSE GRILLÉE
HARICOTS PLATS AU BEURRE	PÂTES BIO 		SALADE VERTE BIO 	PURÉE
FROMAGE			FROMAGE	FROMAGE
YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 		COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 

Repas Nouvel An Chinois

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
ENDIVES À LA PARISIENNE	NEMS	MACÉDOINE MAYONNAISE	TOURIN VERMICELLE	DUO DE CÉLERI BIO ET CAROTTES BIO RÂPÉS 
PARMENTIER DE COLIN À LA PURÉE DE POTIRON	NOUILLES SAUTÉES	LASAGNES	QUICHE EPINARD BIO CHEVRE 	TARTIFLETTE
FROMAGE	AU BOEUF	SALADE VERTE BIO 	FROMAGE	AUX POMMES DE TERRE BIO 
FROMAGE BLANC BIO AU MIEL 	FLAN COCO	FRUIT DE SAISON BIO 	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE 	FROMAGE
			FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Fêtons la chandeleur !

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
POTAGE DE LÉGUMES BIO 	SALADE VERTE BIO AU FROMAGE 	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RÂPÉES AUX POMMES FRUIT 	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS
PILON DE POULET	CASSOULET	FILET DE DINDE SAUCE NORMANDE	TAJINE DE LÉGUMES D'HIVER, POIS CHICHES	FILET DE POISSON À LA CRÈME
FRITES		RIZ CRÉOLE ET LÉGUMES	SEMOULE BIO 	POMMES DE TERRE BIO ET LÉGUMES 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	OEUF AU LAIT BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	CRÊPES	FRUIT DE SAISON BIO 

Centre de loisirs

lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 	SALADE DE POMMES DE TERRE	CREPE AU FROMAGE	CHOU FLEUR AU FROMAGE BLANC	POTAGE DE LÉGUMES
PIZZA AU FROMAGE	JAMBON GRILLÉ	POULET RÔTI AU JUS	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE 	POISSON A LA BORDELAISE
SALADE VERTE BIO 	HARICOTS PLATS AUX HERBES	POÊLÉE DE LÉGUMES	POMMES CAMPAGNARDES	PURÉE POTIRON
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	ECLAIR VANILLE

Menu des enfants

Primaire

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
SALADE D'ENDIVES	POTAGE DE LÉGUMES		TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 	CÉLERI BIO RÉMOULADE 
SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	HACHIS PARMENTIER		ESCALOPE VIENNOISE	BLANQUETTE DE POISSON
LENTILLES BIO 	PANAIS ET POMMES DE TERRE		CHOU ROMANESCO	BOULGOUR BIO 
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
ANANAS AU SIROP	YAOURT BIO 		CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.