

Menus du 20 février au 21 avril 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 Pêche durable 

Produits Labellisés 



FÊTONS MARDI GRAS !				
lundi 20 février	mardi 21 février	mercredi 22 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
POTAGE TOMATE VERMICELLES	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 	SALADE DE RIZ BIO 	CAROTTES BIO RÂPÉES AU CITRON 	SALADE VERTE AU JAMBON
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	GALETTE VÉGÉTARIENNE TOMATE	RÔTI DE PORC AU JUS	DAUBE DE BOEUF	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
BROCOLIS BIO A LA CREME 	CAROTTES VICHY	PURÉE DE POTIRON	COQUILLETES BIO 	GRATIN POMMES DE TERRE BIO ET POIREAUX 
YAOURT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
LANGUE DE CHAT	BEIGNET 	CRÈME CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
RADIS ROSES AU BEURRE	SALADE DE PERLES	POTAGE TOMATE VERMICELLES	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	TOAST TOMATE CHÈVRE
PIZZA AUX 3 FROMAGES	SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	POTÉE DE CHOU VERT	FILET DE POISSON	JAMBON
SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	À LA SAUCISSE	GRATIN DE CHOU FLEUR	COQUILLETES BIO AU BEURRE 
PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON	GÂTEAUX ANNIVERSAIRE 	FRUIT DE SAISON

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE VERTE AU MAÏS	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CHOU CHINOIS AUX POMMES FRUIT	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
TARTIFLETTE	BOULETTE VÉGÉTALE	NORMANDIN DE VEAU	TAJINE DE POISSON	PILONS DE POULETS TEX MEX
FROMAGE	GRATIN DE CHOU FLEUR	POMMES DE TERRE SAUTÉES	SEMOULE BIO 	PETITS POIS
FRUIT DE SAISON	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	GÂTEAUX ANNIVERSAIRE 	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO AU SPÉCULOOS 	FRUIT DE SAISON BIO 

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
VELOUTÉ DE LÉGUMES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 
HACHIS PARMENTIER (AU BOEUF BIO) 	LASAGNES VÉGÉTARIENNE	NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ	DAUBE DE BOEUF	CALAMARS À LA ROMAINE
SALADE VERTE		BROCOLIS SAUTÉS	BOULGOUR	PUREE DE LEGUMES
FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO 	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	ÎLE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON

REPAS AFRIQUE		MENU DES ENFANTS		
lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
CAROTTES BIO RÂPÉES À L'ANANAS 	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 		TOURIN AUX VERMICELLES	ROSETTE ET BEURRE
MAFFÉ DE VOLAILLE	CHIPOLATAS GRILLÉES		GRATIN DE PÂTES	FILET DE POISSON
RIZ	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 		SALADE VERTE	SEMOULE
FROMAGE	FROMAGE		PETIT SUISSE	FROMAGE
BANANE CHOCO COCO	YAOURT BIO AROMATISÉ 		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 

lundi 10 avril	Centre de loisirs	MENU DES ENFANTS	jeudi 13 avril	MENUS JAUNE
lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
FÉRIÉ	CAROTTES BIO RÂPÉES AU MAÏS 	SALADE HARICOT VERT	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO AUX OIGNONS 	ŒUF DUR BIO AU MAÏS 
	SAUTÉ DE VEAU AUX 2 OLIVES	RÔTI DE PORC BRAISÉ SAUCE PESTO	PIZZA	FILET DE POISSON SAUCE CURRY
	CHOU FLEUR	PURÉE ÉPINARD ET POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	DUO DE PANAIS ET POMMES DE TERRE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	TARTE À LA NOIX DE COCO	KIWI	COMPOTE DE FRUITS	BANANE

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
SALADE COLESLAW BIO 	POTAGE PARMENTIER	CHIFFONNADE DE CHOU	ŒUF BIO MIMOSA 	SALADE VERTE AU MAÏS
POULET RÔTI	OMELETTE (AUX OEUFS BIO) AU FROMAGE 	SAUTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS	FILET DE POISSON	MACARONIS BIO 
FRITES	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	RIZ	GRATIN D'ÉPINARDS BIO ET POMMES DE TERRE BIO 	CARBONARA
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AROMATISÉ	COCKTAIL DE FRUITS	GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

MENU DES ENFANTS				
lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
CÉLERI RAVE REMOULADE	BETTERAVE BIO MIMOSA 	SAUCISSON SEC	POTAGE DE LÉGUMES	
POULET RÔTI	ROUGAIL DE SAUCISSES	BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE	TORTIS AU SAUMON	
PETITS POIS BIO AU JUS 	RIZ	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 	FROMAGE	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT	FRUIT DE SAISON	

MENU DES ENFANTS				
lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
SALADE FROMAGÈRE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO 	PÊCHE AU THON		CAROTTES BIO RÂPÉES À L'ORANGE 
BLANQUETTE DE POISSON	CORDON BLEU DE VOLAILLE	GRATIN PATES		RAVILIS
RIZ	BROCOLIS	AU JAMBON		RICOTTA ÉPINARDS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE
PANNA COTTA	FRUIT DE SAISON	BANANE		FRUIT DE SAISON BIO 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC