

Menus du 26 avril au 2 juillet 2021

RESTAURANT SCOLAIRE D'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.

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



En Mai,
Tarte courgettes à la tome d'Aquitaine




En Juin,
Tournicotti tomate mozzarella



lundi 26 avril	mardi 27 avril	mercredi 28 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
PIZZA	CAROTTES RÂPÉES BIO AU CITRON	CONCOMBRES CIBOULETTE	TOAST DE FROMAGE	SALADE DE TOMATES MAÏS
NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS ET CAROTTES	POULET BASQUAISE	POISSON MEUNIÈRE	OMELETTE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PENNES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	CHOU FLEUR SAUTÉ	POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUIT ET SON BISCUIT	FRUIT DE SAISON	FLAN AU CHOCOLAT	GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE	FRUIT DE SAISON

lundi 03 mai	mardi 04 mai	mercredi 05 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
COURGETTES RÂPÉES	SALADE D'ÉPINARDS TOMATES CROUTON FROMAGE	RADIS AU BEURRE	TABOULÉ	OEUF MIMOSA
SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	JAMBON BRAISÉ	RÔTI DE PORC AU JUS	PIZZA AU FROMAGE	POISSON DU JOUR
RIZ	SPAGHETTI	HARICOTS BEURRE SAUTÉS	SALADE VERTE BIO	PURÉE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON	GÂTEAUX AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	DÉGUSTATION DE FRUITS


Ascension

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
CONCOMBRES VINAIGRETTE	PASTÈQUE ET FROMAGE	SAUCISSON ET SON BEURRE	FERIE	PONT
SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	GRATIN DE PÂTES	BRANDADE DE POISSON À LA PURÉE DE LÉGUMES		
PETITS POIS	ET CAROTTES	SALADE VERTE BIO		
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		
GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN A LA VANILLE		

C'est la fête du pain :

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
SALADE DE POMMES DE TERRE ET THON	SALADE DE TOMATES ET FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES BIO A LA CIBOULETTE	MELON	CONCOMBRE AU FROMAGE ITALIEN
CORDON BLEU DE VOLAILLE	POISSON A LA BORDELAISE	LASAGNES AU BOEUF	CHILI SIN CARNE	BRUSCHETTA
HARICOTS VERTS SAUTÉS	BROCOLIS	FROMAGE	RIZ	SALADE VERTE BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGE	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU CAMEL	TIRAMISU AU CHOCOLAT

Lundi de Pentecôte

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
FERIE	OEUF MAYONNAISE	TOMATE BIO VINAIGRETTE	RADIS ROSES À LA CROQUE AU SEL	SALADE DE RIZ (TOMATES, OLIVES, MAÏS)
	TARTE COURGETTES A LA TOMME D'AQUITAINE	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	RÔTI DE BOEUF AU JUS	POISSON DU JOUR
	FROMAGE	POËLÉE DE LÉGUMES	FRITES	CAROTTES SAUTÉES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	GATEAUX ANNIVERSAIRE

lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
TOAST DE SARDINES	PASTÈQUE	MELON	SALADE VERTE BIO ET TOMATES ET MAÏS	SURIMI EN SALADE
SAUCISSES GRILLÉES ET MERGUEZ	CROQUE MONSIEUR LÉGUMES ET FROMAGE	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ ET SON CITRON
PETITS POIS	SALADE VERTE BIO	GRATIN DE PÂTES	RIZ	ÉPINARDS A LA CRÈME
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
POIRE A LA CHANTILLY	FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE	GLACE	FRUIT DE SAISON

Menu 0 déchet conseil des jeunes

ANIMATION CRÉOLE

lundi 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
CONCOMBRE AU MAÏS	MELON PASTÈQUE	CAROTTES RÂPÉES AU BASILIC		ACCRAS DE POISSON
TARTE AUX LÉGUMES	FILET DE POISSON	RÔTI DE PORC AUX OIGNONS		ROUGAIL
SALADE VERTE BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE		RIZ
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE
FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON		GÂTEAU POMME DE TERRE DOUCE

ANIMATION GRÈCE

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
TOMATES CERISES A LA CROQUE SEL	OEUF MIMOSA	CONCOMBRE TZATZIKI	RADIS ET SON BEURRE	TABOULÉ
CUISSE DE POULET BASQUAISE	SPAGHETTI	MOUSSAKA	CROQUE MONSIEUR OU BRUSHETTA AUX LÉGUMES	NUGGETS DE POISSON
FRITES	CARBONARA	GÂTEAU GRECQUE HII OPTA ET CREME	SALADE VERTE BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
ABRICOT AU SIROP ET AMANDES	FRUIT DE SAISON BIO		GLACE	FRUIT DE SAISON

C'est l'été !

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
SALADE DE CONCOMBRES AUX DÉS DE FROMAGE	PASTÈQUE	SAMOUSSAS	RILLETES ET CORNICONS	MELON D'AQUITAINE
RÔTI DE BOEUF AU JUS	OMELETTES AUX POMMES DE TERRE	COUSCOUS	FILET DE POISSON	ÉMINCÉ DE POULET D'AQUITAINE
PÂTES AU BEURRE	SALADE VERTE BIO	LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE	RIZ BIO	POMMES DE TERRE D'AQUITAINE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	TOMME D'AQUITAINE
FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	FRUITS SECS	GLACE	FRAISE D'AQUITAINE (SOUS RÉSERVE DE LIVRAISON)

nos Producteurs locaux

PRODUIT LOCAL

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin

Repas de fin d'année

lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
MELON ET PASTÈQUE	TOMATE CERISE	CAROTTES RAPEES	PIZZA	
CAKE AUX LÉGUMES	PENNE AU SAUMON	TOMATES FARCIES REVISITÉES	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE AUX POIVRONS	
ASSORTIMENT DE CRUDITES	FROMAGE	FROMAGE	RATATOUILLE AVEC COURGETTES BIO	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	PETITS SUISSES AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	



Menus du 5 et 6 juillet : voir menus hebdomadaires. Fin des cours le mercredi 7 juillet.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus pour commission du Jeudi 11 Mars à 17h30