Menus du 29 août au 28 octobre 2022
RESTAURANT SCOLAIRE DE ARVEYRES

Les repas sont élaborés 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

C'est la rentrée!

lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
			MELON	SALADE DE RIZ BIO
			BOULETTES DE BŒUF BIO À LA TOMATE	POISSON PANÉ
			PÂTES BIO	HARICOTS VERTS BIO SAUTÉS
			FROMAGE	FROMAGE
			GLACE	FRUIT DE SAISON

lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
BETTERAVE BIO AU MAÏS	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES BIO	TOAST DE SARDINES	PASTÈQUE
ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	CROQUE MONSIEUR AUX FROMAGE ET TOMATES	JAMBON BRAISÉ ET SA SAUCE AU CURRY	GRATIN DE COURGETTES BIO	TAGLIATELLES AU SAUMON
BROCOLIS GRATINÉS	SALADE BIO	RIZ BIO	AU BOEUF BIO	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAUX DU CHEF

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
MELON	TOMATES BIO VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA	SALADE DE PATES BIO AU THON	CONCOMBRES BIO A LA CIBOULETTES
ROUGAIL DE SAUCISSES	RÔTI DE PORC AU JUS	HAUT DE CUISSE DE POULET BIO	TARTE AUX LÉGUMES	CALAMARS
RIZ BIO	SEMOULE BIO ET PIPERADE	PETITS POIS	SALADE VERTE BIO	COURGETTE SAUTÉES ET POIVRONS
FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FLAMBY	FRUIT DE SAISON BIO	PÂTISSERIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
TOMATE BIO AU BASILIC	SALADE BIO VERTE COMPOSÉE	CAROTTES BIO RÂPÉES AU CITRON	PASTEQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
RÔTI DE BŒUF MAYONNAISE	LASAGNES DE LÉGUMES	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATES	RÔTI DE PORC A LA MOUTARDE	FILET DE POISSON AU BASILIC
FRITES		SEMOULE BIO ET SES LÉGUMES	GRATIN DE CHOUX FLEURS	RIZ BIO PILAF
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	ABRICOTS AU SIROP AVEC AMANDES	GÂTEAUX DU CHEF	FRUIT DE SAISON

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
SALADE DE PÂTES TRICOLORES	MELON	SALADE DE TOMATES ET CONCOMBRES	FAJITAS AUX CRUDITÉES	MELON ESPAGNOL
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON DU CHEF	PÂTES BIO	RIZ BIO	SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
HARICOTS BEURRE SAUTÉS	SALADE VERTE BIO	BOLOGNAISE (ÉGRENÉ BIO)	AUX LÉGUMES DE SAISON	CAROTTES BIO ET POMMES DE TERRE VAPEUR
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS DE SAISON	FLAN VANILLE	GLACE	GATEAUX ANNIVERSAIRE

REPAS AMERIQUE

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
CAROTTE BIO VINAIGRETTE		SALADE DE MÂCHE	TOMATE BIO VINAIGRETTE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)
GRATIN D'ENDIVES		RÔTI DE PORC AU JUS	POISSON DU JOUR	OMELETTE
ET JAMBON YORK		PETITS POIS	PURÉE DE CAROTTES BIO	SALADES BIO
FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP
YAOURT BIO SUCRÉ		CRÈME BRÛLÉE	FRUITS DE SAISON BIO	GLACE

REPAS ITALIEN

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
SOUPE DU CHEF	SALADE DE POMMES DE TERRE	TOAST AUX ÉPINARDS	SALADE DE PÂTES BIO	CONCOMBRES AU FROMAGE ITALIEN
SAUTÉ DE PORC	CROQUE AUX LÉGUMES	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	LASAGNES BOLOGNAISE
ET SES LÉGUMES	SALADE VERTE BIO	CHOU-FLEUR BRAISÉ	CAROTTES SAUTÉES A LA CRÈME	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUITS BIO	PANNA COTTA

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RÂPÉES AUX PERSIL	CRÊPE AU JAMBON	RADIS ROSES AU BEURRE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
PIZZA AUX FROMAGES	CHIPOLATAS GRILLÉES	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	POISSON DU JOUR	RÔTI DE BOEUF AUX OIGNONS
SALADE VERTE BIO	LENTILLES	HARICOTS VERTS BIO	SEMOULE BIO	POÊLÉE DE LÉGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	GLACE	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Commission Restaurant : le Jeudi 13 octobre 2022 à 17h30

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