

Menus du 04 septembre au 03 novembre 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).

Repas Végétarien 				
lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
MELON	SALADE DE RIZ BIO 	CAROTTES RÂPÉES	TOMATE VINAIGRETTE	PASTÈQUE
NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ	FILET DE HOKI PANÉ	EMINCÉ DE VOLAILLE	BOULETTES VEGGIE	ÉMINCÉ DE PORC AUX OLIVES
PÂTES SAUCE TOMATE	RATATOUILLE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS	PURÉE COURGETTES
FROMAGE BIO 	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
GLACE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES BIO 	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT

Repas Végétarien 				
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
SALADE DE PÂTES	SALADE DE TOMATES BIO 	CONCOMBRE VINAIGRETTE	RILLETES DE POISSON	PASTÈQUE
OMELETTE	RÔTI DE BOEUF AU JUS	JAMBON BRAISÉ	COURGETTES A L'ITALIENNE BIO 	PÂTES BIO 
SALADE VERTE BIO 	FRITES	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	(GRATIN DE COURGETTE BOEUF ET TOMATE)	Océane
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO 	GÂTEAU AU YAOURT	FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien 				
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
MELON	CAROTTES RÂPÉES	OEUF MIMOSA	RATIA DE CONCOMBRE BIO 	TOMATES BIO VINAIGRETTE 
SAUCISSE	GRATIN FACON DAUPHINOIS FROMAGE	SAUTÉ DE VOLAILLE AU JUS	EMINCE DE VOLAILLE A L'INDIENNE	CALAMARS A LA ROMAINE
PIPERADE ET SEMOULE BIO 	SALADE VERTE	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	RIZ	COURGETTES BIO SAUTÉES 
FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE BIO 	FROMAGE	FROMAGE
FLAN AU CARAMEL	COCKTAIL DE FRUITS	TARTE	FROMAGE BLANC COULIS EXOTIQUES	BANANE

Repas Végétarien 				
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
RADIS ROSES A LA CROQUE	SALADE VERTE BIO AU MAÏS ET CROÛTONS 	CAROTTES RAPEES	TOMATE AU BASILIC	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
POULET RÔTI	LASAGNES VEGGIE	BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL	FILET DE POISSON AU BASILIC
FRITES		LÉGUMES ET SEMOULE BIO 	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POELEE DE LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
GLACE	FRUIT DE SAISON	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT BIO 	GÂTEAU ANNIVERSAIRE 

Repas Végétarien 				
lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	SAUCISSON SEC	TOMATE VINAIGRETTE BIO 	SALADE MEXICAINE	SALADE DE PÂTES BIO 
SAUTÉ DE VOLAILLE BASQUAISE	BRANDADE DE POISSON	JAMBON BLANC	CROQUE VEGGI	CORDON BLEU DE VOLAILLE
RIZ	SALADE VERTE	COQUILLETES	CAROTTES VICHY	GALETTE DE COURGETTES
FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE RÂPÉ	PETITS SUISSE	FROMAGE
SALADE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS BIO 	PANNA COTTA	ROULÉ À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produits Local 

Repas Végétarien 				
lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
CAROTTES BIO VINAIGRETTE 	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS BEURRE ET ÉCHALOTE	TOMATE VINAIGRETTE	TABOULÉ BIO 
BRUSCHETTA VEGGI	SAUTÉ DE BOEUF THAÏ	RÔTI DE PORC AU JUS	FISH AND CHIPS	MOUSAKA DE DINDE
SALADE VERTE	BROCOLIS BIO GRATINÉS 	JULIENNE DE LÉGUMES BIO 	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON	CRÈME CATALANE	FRUIT DE SAISON BIO 	GLACE

REPAS MONTAGNE 				
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
SALADE COMPOSÉE	CAROTTES RÂPÉES	PÂTÉ DE FOIE	SALADE DE PÂTES BIO 	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 
TARTIFLETTE	CHILI SIN CARNE	GRATIN DE CHOU FLEUR	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	LASAGNES BOLOGNAISE
	RIZ BIO 	À LA VOLAILLE	EPINARDS BÉCHAMEL	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO 	FROMAGE	FROMAGE
GATEAU DE SAVOIE	FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT	YAOURT	FRUIT DE SAISON

Centre de loisirs Repas Végétarien 				
lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
TOMATES VINAIGRETTE BIO 	CRÊPE AU JAMBON	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 
PIZZA AUX FROMAGES	NORMANDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	CHIPOLATAS GRILLÉES	SAUTÉ DE VOLAILLE AU JUS	FILET DE POISSON
SALADE VERTE	HARICOTS VERTS BIO 	LENTILLES	CAROTTES SAUTÉES BIO 	SEMOULE SAUCE TOMATE
PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	GLACE	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT DU CHEF

Centre de loisirs REPAS HALLOWEEN 				
lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 01 novembre	jeudi 02 novembre	vendredi 03 novembre
SALADE COLESLAW	SOUPE DE SORCIÈRE CITROUILLE	FERIE	CHARCUTERIE	SALADE DE HARICOTS VERTS
PÂTES BIO 	PILON DE POULET RÔTI		BLANQUETTE DE POISSON	HACHIS PARMENTIER
CARBONARA	PURÉE ORANGE		RIZ BIO 	SALADE VERTE
FROMAGE RÂPÉ	MIMOLETTE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	GÂTEAU D'HALLOWEEN		FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.