

# Midi - RS D'ARVERT

## Menu du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2024

Lundi 2 Septembre	Mardi 3 Septembre	Mercredi 4 Septembre	Jeudi 5 Septembre	Vendredi 6 Septembre
<b>Betteraves Bio</b> au maïs	<b>Tomates Bio</b>	<b>Coleslaw bio</b>	<b>Concombres Bio</b>	Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette
Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	<b>Omelette Bio</b> fromagère	Sauté de porc à la Provençale	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce au citron
Torsades	Gratin de courgettes	Semoule	Frites	Ratatouille
Brie	Tomme noire	Bûchette au lait mélange	Mimolette	Yaourt nature
Bâtonnet de glace	Donut	Fruit de saison	Rocher coco	Fruit de saison

# Midi - RS D'ARVERT

## Menu du Lundi 9 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024

Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Mousse de foie , Cornichons	Radis rose , Beurre	Carottes râpées , Vinaigrette	Pastèque	Taboulé
Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc , Jus lié viande	Steak haché de boeuf , Sauce poivre	Bolognaise de lentilles	Colombo de <b>colin MSC</b>
Petits pois au jus	Haricots beurre persillés	Pommes de terre à la boulangères	Macaronis Bio	Semoule Bio aux petits légumes
Gouda	Bleu		Saint Paulin	Fromage blanc nature
Fromage blanc à la confiture	Compote de <b>pommes Bio</b> au spéculoos	Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison

# Midi - RS D'ARVERT

## Menu du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

### Repas végétarien

Lundi 16 Septembre

Salade mexicaine

Pizza aux trois fromages

Chiffonnade de **batavia bio**

Mimolette

Fruit de saison

Mercredi 18 Septembre

Melon charentais

Rôti de porc aux champignons

**Haricots verts Bio**

Bûchette au lait mélange

Riz au lait

Jeudi 19 Septembre

Tomates , Vinaigrette

Sauté de bœuf à l'Indienne

Frites

Brie

Quatre quart du chef

Vendredi 20 Septembre

Bâtonnets de concombres , Sauce  
fromage blanc ciboulette

Carbonara de saumon , **Coquillettes Bio**

Coquillettes

**Yaourt nature Bio**

Fruit de saison

# Midi - RS D'ARVERT

## Menu du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024

Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Vendredi 27 Septembre
<b>Betteraves Bio</b> au maïs	Melon charentais	<b>Concombres Bio</b>	Toast au chèvre
<b>Omelette Bio</b> fromagère	Gratin de pommes de terre, patates douces, camembert et thym	Jambon braisé	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce crevettes
Haricots beurre au persil	<b>Chiffonnade de batavia bio</b>	Pommes de terre sautées	Haricots verts
<b>Cantal AOP</b>	Tomme blanche	Camembert	Yaourt nature
Fruit de saison	Cône glacé	Fruit de saison	Corbeille de fruits frais

# Midi - RS D'ARVERT

## Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

Lundi 30 Septembre	Mardi 1 Octobre	Mercredi 2 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
<b>Tomates Bio</b>	Taboulé , <b>Semoule Bio</b>	Salade de <b>pépinettes Bio</b> à la mimolette	<b>Repas végétarien</b> Effilochée d'endives	Flammekueche feuilletée du chef
Émincé de bœuf	Aiguillettes de poulet au thym	Quiche Lorraine	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	<b>Gratin de la mer au colin MSC</b>
Riz sauté aux légumes d'hiver	Purée de <b>carottes BIO</b>	Salade verte	Chiffonnade de <b>batavia bio</b>	Blé à la tomate
<b>Cantal AOP</b>	Mimolette	Tomme blanche	Yaourt nature	Buchette de Chèvre
Bâtonnet de glace	Fruit de saison	Compote de <b>pommes Bio</b> au spéculoos	Clafoutis aux poires	Fruit de saison

# Midi - RS D'ARVERT

## Menu du Lundi 7 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024

Lundi 7 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
<b>Salade d'haricots verts Bio</b>	<b>Carottes râpées bio</b>	<b>Repas végétarien</b> Oeuf mimosa	Salade de <b>coquillettes Bio</b> sauce cocktail
Sauté de dinde façon blanquette	Farci Poitevin	Sauce aux 3 fromages <b>gorgonzola AOP</b>	Moussaka de thon aux légumes
Brocolis	Salade verte	Tagliatelles	Yaourt nature
Brie	Saint Paulin	Tomme noire	Corbeille de fruits frais
Compote de pommes du chef	Rocher coco	Gateau choco coco	

# Midi - RS D'ARVERT

## Menu du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024

### Repas végétarien

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Vendredi 18 Octobre
Crêpe aux champignons	Carottes râpées , Vinaigrette	salade verte BIO fromagère aux croûtons	Salade de riz, maïs et ciboulette , Vinaigrette
Tajine végétarien aux pois chiches	Boulettes au Bœuf BIO et aux épices	Choucroutes Garnies du chef	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
Légumes tajine	Semoule Bio	Pommes de terre persillées	
Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Gouda	Camembert , Camembert Bio
Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison , Fruit Bio de saison	Fruit de saison