

Midi - RS D'ARVERT

Menu du Lundi 6 Janvier au Vendredi 10 Janvier 2025

Lundi 6 Janvier	Mardi 7 Janvier	Mercredi 8 Janvier	Jeudi 9 Janvier	Vendredi 10 Janvier
Betteraves BIO	Haricots verts BIO à l'échalote	Pépinettes BIO	Bouillon de légumes aux vermicelles	Macédoine mayonnaise
Cordon bleu de dinde	Chili sin carne pois BIO	Émincé de bœuf	Sauté de porc BBC aux saveurs d'Eté	Filet de merlu MSC
Pommes de terre sautées Chiffonnade de batavia BIO	Riz BIO créole	Petits pois BIO au jus	Coquillettes BIO	Semoule BIO aux petits légumes
Mimolette	Tomme noire	Bûchette au lait mélange	Yaourt nature	Gouda
Galette des rois pomme speculoos	Duo de compote de pomme et fromage blanc au speculoos	Fruit BIO de saison	salade de fruits BIO	Crème dessert chocolat

Midi - RS D'ARVERT

Menu du Lundi 13 Janvier au Vendredi 17 Janvier 2025

Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre au thon	Carottes râpées , Vinaigrette	Velouté de légumes verts	Taboulé d'Hiver, semoule BIO
Sauté de poulet forestière	Rôti de porc , Jus lié viande	Boulettes au bœuf BIO et aux épices	Bolognaise de lentilles BIO	Parmentier de colin MSC
Purée de potimarron BIO Chiffonnade de batavia BIO	Brocolis BIO gratinés Cœur de blé BIO	Pommes de terre rôties Chiffonnade de batavia BIO	Riz BIO créole	Chiffonnade de batavia BIO
Fromage blanc nature	Gouda	Camembert	Saint Paulin	Buchette de Chèvre
Ananas au caramel	Fruit BIO de saison	Galette des rois pomme spéculoos	Fruit BIO de saison	Crème dessert vanille

Repas Végétarien



Midi - RS D'ARVERT

Menu du Lundi 20 Janvier au Vendredi 24 Janvier 2025

Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
Œuf dur BIO mayonnaise	Repas Végétarien Betteraves BIO au maïs	Rosette	Chiffonnade de salade verte BIO aux croûtons	Bouillon de légumes aux vermicelles
Aiguillettes de poulet sauce suprême	Pennes BIO	Lasagnes Bolognaise du chef	Crêpinette	Beignets au poisson
Riz BIO aux petits légumes	Sauce Napolitaine	Chiffonnade de batavia BIO	Haricots verts BIO Gratin de lentilles BIO aux patates douces	Frites Chiffonnade de batavia BIO
Emmental	Comté AOP	Bûchette au lait mélange	Édam	
Fruit de saison	Fromage blanc BIO aux spéculoos	Donut	Compote de pommes BIO aux biscuits secs	Ile flottante du chef

Midi - RS D'ARVERT

Menu du Lundi 27 Janvier au Vendredi 31 Janvier 2025

Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
Macédoine mayonnaise	Repas Végétarien Salade de pépinettes BIO au surimi MSC	Rillettes	Nems aux légumes	Carottes et chou blanc Bio râpés aux raisins secs
Filet de lieu MSC , Sauce citron	Pizza chèvre	Hachis Parmentier du chef, pommes de terre BIO	Poulet façon impérial	Gratin de pommes de terre façon tartiflette
Semoule BIO Carottes BIO façon Vichy	Chiffonnade de batavia BIO	Chiffonnade de batavia BIO	Poêlée chinoise du chef Riz basmati façon pilaf	Chiffonnade de batavia BIO
Mimolette	Tomme blanche	Camembert	Emmental	Buchette de Chèvre
Crème dessert vanille	Fruit BIO de saison	Riz au lait	Gâteau chinois	Fruit BIO de saison

Midi - RS D'ARVERT

Menu du Lundi 3 Février au Vendredi 7 Février 2025

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Mercredi 5 Février	Jeudi 6 Février	Vendredi 7 Février
Potage aux légumes BIO	Rillettes de thon au fromage blanc	Cervelas Obernois	Repas Végétarien Betteraves BIO	Bouillon de légumes aux vermicelles
Jambon braisé	Boulettes au bœuf BIO et aux épices	Sauté de dinde BBC façon blanquette	Gratin de pommes de terre et poireaux au fromage à raclette	Fricassée de colin MSC gratiné
Bolognaise de lentilles BIO	Carottes BIO façon Vichy Tortis BIO	Pommes de terre sautées Chiffonnade de batavia BIO	Chiffonnade de batavia BIO	Purée de brocolis BIO
Camembert	Mimolette	Tomme blanche	Gouda	Crème anglaise du chef
Fruit BIO de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison	Crêpe au sucre du chef	Banane BIO au chocolat

Midi - RS D'ARVERT

Menu du Lundi 10 Février au Vendredi 14 Février 2025

Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Repas végétarien Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
Potage de légumes	Wrap au thon et crudités	Betteraves BIO	Œuf dur BIO mayonnaise	Carottes BIO râpées
Crêpinette	Aiguillettes de poulet au thym	Colin MSC meunière	Pizza tomate mozzarella et champignons	Croziflettes aux reblochons AOP ET lardons
Frites Chiffonnade de batavia BIO	Haricots verts BIO	Cœur de blé BIO	Chiffonnade de batavia BIO	Chiffonnade de batavia BIO
Brie	Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Camembert	Crème anglaise du chef
Fruit BIO de saison	Beignet au chocolat	Quatre quart du chef	Compote de pommes BIO	Cookies au chocolat blanc et framboise

Midi - RS D'ARVERT

Menu du Lundi 17 Février au Vendredi 21 Février 2025

Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
Salade de lentilles BIO	Macédoine mimosa	Carottes BIO râpées et Chou blanc BIO	Potage aux légumes BIO	Friand au fromage
Boulettes à l'agneau	Quiche au fromage du chef	Jambons laqués au miel	Sauté de Boeuf au curry	Filet de hoki MSC , Sauce nantua
Semoule BIO Poêlée de carottes BIO et butternut	Chiffonnade de batavia BIO	Mitonné de légumes rôti d'Hiver Pennes BIO	Potatoes au paprika Chiffonnade de batavia BIO	Riz BIO aux petits légumes
Yaourt aux fruits	Édam	Gouda	Emmental	Camembert
Fruit BIO de saison	Compote de pommes BIO	Donut	Riz au lait	Éclair au chocolat