

## Menu du 01 au 05 septembre 2025

### Repas Végétarien

	lundi 01 sept.	mardi 02 sept.	mercredi 03 sept.	jeudi 04 sept.	vendredi 05 sept.
Entrée	Concombres BIO 	Tomates BIO 	Betteraves BIO au maïs 	Melon	Salade de riz BIO, maïs et thon 
Plat protidique	Bolognaise	Tortilla de pommes de terre BIO aux oignons 	Sauté de porc à la provençale	Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes 	Pêche du moment MSC 
Accompagnement	Tortis BIO 	Chiffonnade de salade verte BIO 	Boullgour BIO 	Frites / Chiffonnade de salade verte BIO 	Haricots verts BIO 
Produit laitier		Tomme noire	Camembert	Mimolette	Bûchette au lait mélange
Dessert	Ile flottante et crème anglaise	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit BIO de saison 	Bâtonnet de glace au chocolat

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 *Produit Bio*

 *Produit Local*

 *Produit Labellisé*

# Restaurant Scolaire d'Arvert

Menu du 08 au 12 septembre 2025

Repas Végétarien

	lundi 08 sept.	mardi 09 sept.	mercredi 10 sept.	jeudi 11 sept.	vendredi 12 sept.
Entrée	Mousse de foie, Cornichons	Concombres BIO 	Tomates BIO au basilic 	Pastèque	Taboulé à la semoule BIO 
Plat protidique	Couscous au poulet	Colombo de colin MSC 	Cordon bleu de dinde	Sauce aux trois fromages	Rôti de porc
Accompagnement	Semoule BIO 	Riz BIO / Piperade 	Pommes de terre à la boulangères	Farfalles HVE 	Purée de brocolis BIO 
Produit laitier	Gouda	Emmental	Camembert	Yaourt nature sucré LOCAL 	Édam
Dessert	Fruit BIO de saison 	Crème dessert à la vanille du chef	Fruit BIO de saison 	Coupe à la banane et au chocolat	Quatre quart du chef

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

# Restaurant Scolaire d'Arvert

Menu du 15 au 19 septembre 2025

Repas Végétarien

	lundi 15 sept.	mardi 16 sept.	mercredi 17 sept.	jeudi 18 sept.	vendredi 19 sept.
Entrée	Tomates BIO 	Salade composée du jour	Rillettes de thon au fromage blanc	Friand au fromage	Concombres BIO 
Plat protidique	Aiguillettes de poulet, Sauce texane	Quiche au fromage du chef	Rôti de porc à la carotte et au thym	Bœuf façon bourguignon	Pêche du moment MSC 
Accompagnement	Petits pois BIO au jus 	Salade verte, Vinaigrette	Coquillettes BIO 	Potatoes	Boulgour BIO 
Produit laitier	Mimolette	Tomme noire	Bûchette au lait mélange	Suisse aromatisé	Brie
Dessert	Donut	Fruit BIO de saison 	Fromage blanc à la vergeoise	Fruit BIO de saison 	Bûchette glacée framboise, fruit exotique

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

## Menu du 22 au 26 septembre 2025

### Repas Végétarien

	lundi 22 sept.	mardi 23 sept.	mercredi 24 sept.	jeudi 25 sept.	vendredi 26 sept.
Entrée	Haricots verts BIO à l'échalote 	Melon	Rosette, Beurre	Macédoine mimosa	Toast au chèvre
Plat protidique	Crêpinette	Pizza à la tomate et mozzarella	Escalope Viennoise	Hachis Parmentier du chef	Filet de merlu MSC, Sauce crevettes 
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Chiffonnade de salade verte BIO 	Lentilles vertes BIO 	Chiffonnade de salade verte BIO 	Riz BIO pilaf 
Produit laitier	Cantal AOP 	Emmental	Camembert		Yaourt sucré
Dessert	Fruit BIO de saison 	Compote de pommes BIO aux biscuits secs 	Fruit BIO de saison 	Ile flottante et crème anglaise	Brownie au chocolat

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

## Menu du 29 au 03 octobre 2025

Repas Végétarien

	lundi 29 sept.	mardi 30 sept.	mercredi 01 oct.	jeudi 02 oct.	vendredi 03 oct.
Entrée	Tomates BIO au basilic 	Haricots verts BIO à l'échalote 	Salade composée du jour	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 	Crêpe au fromage
Plat protidique	Sauté de porc au curry	Colin à la provençale	Saucisse de Toulouse	Pasta party Welsh	Rôti de dinde façon blanquette
Accompagnement	Frites / Chiffonnade de salade verte BIO 	Cœur de blé BIO 	Purée de carottes BIO 	Coquillettes BIO 	Haricots verts BIO 
Produit laitier	Cantal AOP 	Mimolette	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Édam
Dessert	Compote de pommes	Fruit BIO de saison 	Yaourt aromatisé	Fruit BIO de saison 	Flan pâtissier chocolat

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

## Menu du 06 au 10 octobre 2025

Repas Végétarien

	lundi 06 oct.	mardi 07 oct.	mercredi 08 oct.	jeudi 09 oct.	vendredi 10 oct.
Entrée	Salade composée du jour	Salade de pépinettes BIO au surimi MSC 	Radis, Beurre	Coleslaw BIO 	Saucisson sec, Cornichons
Plat protidique	Colombo de poulet	Moussaka	Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Gratin de pommes de terre, patates douces, camembert et thym	Colin MSC meunière 
Accompagnement	Pommes de terre grenailles LOCALES à l'ail 	Chiffonnade de salade verte BIO 	Chiffonnade de salade verte BIO 	Chiffonnade de salade verte BIO 	Haricots beurre persillés
Produit laitier	Brie	Emmental	Saint Paulin	Gouda	Tomme noire
Dessert	Fruit BIO de saison 	Pot de glace	Crème dessert praliné	Fruit BIO de saison 	Cake marbré au chocolat du chef

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

## Menu du 13 au 17 octobre 2025

### Repas Végétarien

	lundi 13 oct.	mardi 14 oct.	mercredi 15 oct.	jeudi 16 oct.	vendredi 17 oct.
Entrée	Macédoine de légumes	Carottes BIO râpées 	Betteraves BIO au maïs 	Œuf dur mayonnaise	Salade verte BIO fromagère aux croûtons 
Plat protidique	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth 	Chili sin carne pois BIO 	Jambon braisé	Sauté de bœuf aux olives	Émincé de poulet, Sauce estragon
Accompagnement	Cœur de blé BIO 	Riz BIO 	Purée de brocolis BIO 	Tagliatelles	Haricots verts BIO à l'ail 
Produit laitier	Saint Paulin	Bûchette au lait mélange	Camembert	Fromage blanc aromatisé	Brie
Dessert	Fruit BIO de saison 	Rocher coco du chef	Compote de pommes	Fruit BIO de saison 	Flan pâtissier du chef sans pâte

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 *Produit Bio*

 *Produit Local*

 *Produit Labellisé*