

## Menu du 01 au 05 septembre 2025

## Repas Végétarien

|                 | lundi 03 nov.                                                                                           | mardi 04 nov.                                                                                                         | mercredi 05 nov.                                                                                                    | jeudi 06 nov.                                                                                       | vendredi 07 nov.                                                                                          |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée          | Betteraves BIO         | Carottes BIO râpées,<br>Vinaigrette  | Salade de haricots<br>verts Bio  | Macédoine<br>mayonnaise                                                                             | Bouillon de légumes<br>aux vermicelles                                                                    |
| Plat protidique | Sauce Carbonara                                                                                         | Chili sin carne                                                                                                       | Sauté de porc à la<br>moutarde                                                                                      | Cordon bleu de dinde<br>, Sauce Napolitaine                                                         | Poisson frais du<br>moment<br>, Sauce au citron                                                           |
| Accompagnement  | Macaronis BIO          | Riz BIO                              | Potatoes                                                                                                            | Cœur de blé BIO  | Purée de brocolis                                                                                         |
| Produit laitier | Brie                                                                                                    | Tomme noire                                                                                                           | Bûchette au lait<br>mélange                                                                                         | Saint Paulin                                                                                        | Mimolette                                                                                                 |
| Dessert         | Fruit de saison BIO  | Mousse au chocolat du<br>chef                                                                                         | Fruit de saison BIO            | Flan pâtissier du chef<br>sans pâte                                                                 | Fruit de saison BIO  |

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

## Menu du 10 au 12 septembre 2025

Armistice 1918

Repas Végétarien

|                 | lundi 10 nov.                                                                                                             | mardi 11 nov. | mercredi 12 nov.                                                                                               | jeudi 13 nov.                                                                                                       | vendredi 14 nov.                                                                                                                       |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée          | Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette                                                                     |               | Carottes BIO râpée au maïs  | Velouté de potiron au curry                                                                                         | Friand au fromage                                                                                                                      |
| Plat protidique | Boulettes à l'agneau à l'indienne                                                                                         |               | Cordon bleu de dinde                                                                                           | Parmentier de lentilles à la tomate                                                                                 | Colin MSC façon meunière                            |
| Accompagnement  | Semoule BIO et légumes couscous d'Hiver  |               | Torsade BIO                 | Chiffonnade de salade verte BIO  | Frites fraîches et chiffonnade de salade verte BIO  |
| Produit laitier | Gouda                                                                                                                     |               | Camembert                                                                                                      | Saint Paulin                                                                                                        | Emmental                                                                                                                               |
| Dessert         | Fromage blanc à la confiture de fraises                                                                                   |               | Gaufre de Liège                                                                                                | Cake vanille du chef                                                                                                | Fruit de saison BIO                               |

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

# Restaurant Scolaire d'Arvert

Menu du 17 au 19 septembre 2025

## Repas Végétarien

|                 | lundi 17 nov.                                                                                                              | mardi 18 nov.                                                                                                | mercredi 19 nov.             | jeudi 20 nov.                                                                                                               | vendredi 21 nov.                                                                                            |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée          | Haricots verts BIO                        | Rosette lyonnaise et cornichons                                                                              | Le wrap thon mayo            | Carottes BIO râpée au maïs, Vinaigrette  | Potage de légumes                                                                                           |
| Plat protidique | Paella végétarienne aux pois chiches BIO  | Bœuf BBC façon bourguignon  | Normandin au veau            | Rôti de porc, Jus lié thym et citron                                                                                        | Carbonara de saumon MSC  |
| Accompagnement  |                                                                                                                            | Pommes de terre vapeur                                                                                       | Purée de carottes            | Mogettes de Vendée                                                                                                          | Coquillettes BIO         |
| Produit laitier | Emmental                                                                                                                   | Tomme noire                                                                                                  | Buchette de Chèvre           | Brie                                                                                                                        | Gouda                                                                                                       |
| Dessert         | Ile flottante et crème anglaise                                                                                            | Crème dessert au chocolat                                                                                    | Fromage blanc à la cassonade | Donut                                                                                                                       | Fruit de saison BIO    |

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

## Menu du 24 au 26 septembre 2025

### Repas Végétarien

|                 | lundi 24 nov.                   | mardi 25 nov.                          | mercredi 26 nov.                            | jeudi 27 nov.                        | vendredi 28 nov.                              |
|-----------------|---------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Entrée          | Macédoine mayonnaise            | Potage aux poireaux et pommes de terre | Taboulé à la semoule BIO                    | Carottes BIO râpées à la vinaigrette | Salami                                        |
| Plat protidique | Sauté de dinde façon blanquette | Quiche au fromage du chef              | Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes    | Tartiflette (reblochon AOP)          | Lasagnes au saumon et aux épinards            |
| Accompagnement  | Riz BIO pilaf                   | Mélange de salades                     | Pomme de terre grenaille aux oignons rouges | Chiffonnade de salade verte BIO      |                                               |
| Produit laitier | Mimolette                       | Tomme blanche                          | Camembert                                   | Emmental                             | Tomme noire                                   |
| Dessert         | Fruit de saison BIO             | Éclair au chocolat                     | Fruit de saison BIO                         | Fromage blanc à la crème de marrons  | Compote de pomme et son biscuit sablé du chef |

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

Menu du 01 au 03 octobre 2025

Repas Végétarien

|                 | lundi 01 déc.                                                                                           | mardi 02 déc.                   | mercredi 03 déc.                                                                                               | jeudi 04 déc.                                                                                                       | vendredi 05 déc.                                                                                             |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée          | Betteraves BIO         | Velouté de légumes verts        | Velouté de butternut                                                                                           | Coleslaw BIO                     | Taboulé à la semoule BIO  |
| Plat protidique | Sauce Carbonara                                                                                         | Boulettes au bœuf à l'orientale | Emincé de porc à la mexicaine                                                                                  | Gratin de pommes de terre, patates douces, camembert et thym                                                        | Beignets au poisson                                                                                          |
| Accompagnement  | Torsade BIO            | Purée de potiron                | Haricots verts BIO à l'ail  | Chiffonnade de salade verte BIO  | Petits pois et carottes                                                                                      |
| Produit laitier | Buchette de Chèvre                                                                                      | Mimolette                       | Tomme blanche                                                                                                  |                                                                                                                     | Saint Nectaire AOP      |
| Dessert         | Fruit BIO de saison  | Tarte aux pommes du chef        | Compote de pommes                                                                                              | Ile flottante et crème anglaise                                                                                     | Fruit BIO de saison     |

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

## Menu du 08 au 10 octobre 2025

### Repas Végétarien

|                 | lundi 08 déc.                              | mardi 09 déc.                                                                                                                  | mercredi 10 déc.                 | jeudi 11 déc.                                                                                                    | vendredi 12 déc.                                                                                                        |
|-----------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée          | Bouillon de légumes aux vermicelles        | Carottes BIO râpée au maïs                    | Macédoine mayonnaise             | Salade de haricots verts Bio  | Pâté de campagne , Cornichons                                                                                           |
| Plat protidique | Omelette fromagère, Pommes de terre vapeur | Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes  | Croque monsieur                  | Saucisse de Toulouse                                                                                             | Pêche du moment MSC , Sauce tartare  |
| Accompagnement  | Salade verte                               | Frites fraîches                                                                                                                | Salade verte                     | Lentilles vertes BIO          | Épinards à la crème et blé aux oignons                                                                                  |
| Produit laitier | Brie                                       | Gouda                                                                                                                          | Tomme noire                      | Buchette de Chèvre                                                                                               | Emmental                                                                                                                |
| Dessert         | Liégeois à la vanille                      | Fruit de saison BIO                         | Flan pâtissier du chef sans pâte | Roulé à la confiture d'abricot                                                                                   | Fruit de saison BIO                |

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé

# Restaurant Scolaire d'Arvert

Menu du 15 au 17 octobre 2025

Repas Végétarien

|                 | lundi 15 déc.                    | mardi 16 déc.                   | mercredi 17 déc.                       | jeudi 18 déc.            | vendredi 19 déc.                                     |
|-----------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------|
| Entrée          | Crêpe au fromage                 | Velouté de panais               | Œuf dur mayonnaise                     | Taboulé à la semoule BIO | Mousse de canard et cornichon                        |
| Plat protidique | Filet de colin MSC, Sauce citron | Pizza à la tomate et mozzarella | Tortilla de pommes de terre au chorizo | Escalope Viennoise       | Filet mignon de porc BBC à la moutarde               |
| Accompagnement  | Purée de brocolis BIO            | Mélange de salades              | Haricots verts à l'ail                 | Spaghetti BIO            | Gratin de potiron et pommes de terre et salade verte |
| Produit laitier | Bûchette au lait mélange         | Saint Paulin                    | Gouda                                  | Brie                     | Assortiments de fromages                             |
| Dessert         | Fruit BIO de saison              | Flan au caramel                 | Fruit BIO de saison                    | Compote                  | Bûche de Noël au chocolat du chef                    |

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé