

RS Arvert

Menu du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi 20 Avril	Repas Végétarien	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
Bâtonnets de concombres	Carottes râpées BIO	Salade de haricots verts Bio , Vinaigrette	Betteraves BIO au maïs	Radis
Sauce Carbonara	Bruschetta façon pizza	Crêpinette	Saucisse de volaille	Poisson frais du moment
Pennes BIO	Salade verte	Lentilles vertes BIO	Boulgour BIO	Purée de brocolis
Yaourt nature BIO	Buchette de Chèvre	Saint Paulin	Emmental	Camembert
Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Compote de pommes BIO aux biscuits secs	Flan pâtissier	Fruit de saison

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

RS Arvert

Menu du Lundi 27 Avril au Jeudi 30 Avril 2026

Lundi 27 Avril	Repas Végétarien	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril
Salade de haricots verts aux échalotes	Concombre à la grecque	Pâté de campagne , Cornichons	Coleslaw
Rougail de saucisses fumées	Boulettes de blé à la tomate et au basilic	Normandin au veau	Sauté de porc à la moutarde
Riz BIO	Farfalles HVE	Purée crécy	Semoule BIO
Brie	Tomme noire	Édam	Bûchette au lait mélange
Fruit de saison	Ile flottante	Fromage blanc BIO LOCAL nature	Roulé à la confiture d'abricot

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

RS Arvert

Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

Lundi 4 Mai	Repas Végétarien	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai
Betteraves BIO	Macédoine mayonnaise	Tomates BIO	Taboulé à la semoule BIO
Cordon bleu de dinde	Falafels , Sauce tomate	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Hachis Parmentier du chef
Macaronis BIO , Sauce tomate	Riz BIO	Haricots beurre persillés	Salade verte
Mimolette	Brie	Bûchette au lait mélange	Gouda
Fruit de saison	Crème vanille et Oréo	Flan pâtissier	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



RS Arvert

Menu du Lundi 11 Mai au Mercredi 13 Mai 2026

Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai
Œuf mimosa	Tomates , Vinaigrette	Feuille de chêne et mirepoix de mimolette et emmental
Filet de merlu MSC , Sauce crème	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Bolognaise au boeuf
Boulgour BIO	Frites Salade verte	Tortis BIO
Mimolette	Bûchette au lait mélange	Camembert
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Éclair au chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

RS Arvert

Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi 18 Mai	Repas Végétarien	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette	Radis , Beurre	Betteraves BIO au maïs	Macédoine mayonnaise
Escalope Viennoise	Pizza aux trois fromages	Rôti de porc au miel et à la moutarde	Bœuf à la tomate	Poisson frais du moment
Gratin dauphinois Mélange de salades	Salade verte	Potatoes au paprika Salade verte	Purée de carottes	Coquillettes HVE
Brie	Emmental	Coulommiers	Édam	Fromage
Ile flottante	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Crumble à la poire et au chocolat	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

RS Arvert

Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
Salade de tomates et maïs	Concombres , Vinaigrette	Melon	Mousse de foie
Jambon braisé	Hachis Parmentier du chef	Emincé de pois et blé , Sauce curry coco	Poisson frais du moment
Haricots verts à l'ail	Salade verte	Riz créole	Fondue de poireaux Boulgour BIO
Tomme blanche	Bûchette au lait mélange	Camembert	Fromage
Pastèque	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Roulé à la confiture



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

RS Arvert

Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Repas Végétarien				
Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Mercredi 3 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
Concombres à la ciboulette	Friand au fromage	Pastèque	Carottes râpées BIO	Pâté de campagne , Cornichons
Cordon bleu végétarien	Sauté de bœuf BBC au paprika	Quiche Lorraine	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Poisson frais du moment
Blé BIO nature	Haricots beurre à l'ail	Salade verte	Frites Chiffonnade de salade verte BIO	Purée de céleri
Saint Paulin	Mimolette	Tomme blanche	Camembert	Emmental
Bâtonnet de glace au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Cake au chocolat	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

RS Arvert

Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Salade de tomates et maïs	Rosette	Melon	Salade de haricots verts Bio	Rillettes de thon au fromage blanc
Chipolatas aux herbes	Normandin au veau	Pizza reine	Galette végétale , Sauce indienne	Calamars à la romaine , Sauce provençale
Lentilles vertes BIO	Purée de pommes de terre	Chiffonnade de salade verte BIO	Semoule BIO	Pommes de terre grenailles LOCALES à l ail
Brie	Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Fromage BIO	Yaourt BIO LOCAL sucré
Coupe de fraises	Bâtonnet de glace au chocolat	Cookies aux M&M's	Flan pâtissier	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

RS Arvert

Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Lundi 15 Juin	Repas Végétarien	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Œuf mimosa	Salade de pépinettes BIO, tomates et échalotes	Concombres BIO	Coleslaw	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique
Cordon bleu de dinde	Falafels , Sauce fromage blanc ciboulette	Nuggets au poisson	Lasagnes Bolognaise du chef	Poisson frais du moment
Haricots verts BIO à l'ail	Farfalle BIO	Boulgour BIO Tian de légumes	Chiffonnade de salade verte BIO	Cœur de blé BIO
Saint Paulin	Brie	Tomme blanche	Gouda	Camembert
Fruit de saison	Ile flottante	Coupe de fraises	Fruit de saison	Rocher coco du chef

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

RS Arvert

Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Repas Végétarien				Menu Kermesse
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Pastèque	Bâtonnets de concombres	Pâté de campagne , Cornichons	Betteraves BIO	Avocats au surimi MSC
Bolognaise végétale	Hachis Parmentier du chef	Normandin au veau	Jambon braisé	Moules marinières
Tortis HVE Salade verte	Chiffonnade de salade verte BIO	Mogettes de Vendée	Pommes de terre grenailles LOCALES à l ail Chiffonnade de salade verte BIO	Frites
Gouda	Emmental	Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Brie
Pot de glace	Coupe de fraises	Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraises	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

RS Arvert

Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

	Repas Végétarien			Pique Nique de fin d'année
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 1 Juillet	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
Salade de tomates et maïs	Bâtonnets de concombres	Rillettes	Melon	
Rôti de porc , Sauce barbecue	Sauce aux 3 fromages	Beignets au colin MSC	Assiette kebab , Sauce blanche pour kebab	
Semoule BIO	Tortis BIO	Gratin dauphinois	Frites Chiffonnade de salade verte BIO	
Mimolette	Gouda	Camembert	Fromage	Fromage
Pastèque	Bâtonnet de glace au chocolat	Fromage blanc à la confiture de fraises	Donut sucré	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.