

# Midi - RS D'ARVERT

## Menu du Lundi 24 Février au Vendredi 28 Février 2025

### Repas Végétarien

Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
<b>Betteraves BIO</b> 	<b>Potage aux légumes BIO</b> 	Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b> au maïs , Croûton 	Velouté de butternut	Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b> 
Pizza reine	Omelette	Sauce bolognaise	Sauté de poulet aux olives	Quenelles de brochet gratinées
Salade verte	Purée de choux-fleurs	<b>Tortis BIO</b> 	Pommes de terre sautées	Semoule , Sauce tomate
Yaourt sucré	Tomme noire	Emmental	<b>Comté AOP</b> 	Bûchette au lait mélange
<b>Fruit BIO</b> de saison 	Compote pommes bananes	<b>Fruit BIO</b> de saison 	Gâteau au yaourt du chef	Liégeois chocolat

Produits **BIO**

Produits **RÉGIONAUX**

Produits **LABELLISÉS**

# Midi - RS D'ARVERT

## Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025

Repas Végétarien				
Lundi 3 Mars	Mardi 4 Mars	Mercredi 5 Mars	Jeudi 6 Mars	Vendredi 7 Mars
Salami	Salade de <b>pépinettes BIO</b> au <b>surimi MSC</b>  	Radis	<b>Betteraves BIO</b> au maïs 	Taboulé d'Hiver, <b>semoule BIO</b> 
Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce ciboulette 	Aiguillettes de poulet sauce suprême	Jambon braisé	Sauté de <b>bœuf BBC</b> au paprika	Quiche fromagère aux <b>oeufs BIO</b> 
<b>Riz BIO</b> 	<b>Haricots verts BIO</b> à l'ail 	Petits pois et carottes	Pommes de terre rissolées Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b> 	Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b> 
Gouda	Mimolette	<b>Saint Nectaire AOP</b> 	Buchette de Chèvre	<b>Fromage blanc BIO</b> 
<b>Fruit BIO</b> de saison 	Donut	Crème dessert au chocolat du chef	Compote de <b>pommes BIO</b>	<b>Fruit BIO</b> de saison 

Produits **BIO** 

Produits **RÉGIONAUX** 

Produits **LABELLISÉS** 

# Midi - RS D'ARVERT

## Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

### Repas Végétarien

Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Carottes <b>BIO</b> râpées 	Salade de <b>pommes de terre BIO</b> au thon 	Pâté de campagne	<b>Betteraves BIO</b> au vinaigre de framboise 	Salade verte aux œufs durs
Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine	Sauté de poulet Tex Mex	Steak haché , Sauce poivre	Tagliatelles à la sauce bolognaise végétarienne	Paella au <b>colin MSC</b> et fruits de mer 
<b>Semoule BIO</b> Légumes couscous d'Hiver 	<b>Petits pois BIO</b> au jus 	Pommes de terre rôties au thym	Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b> 	
Emmental	Tomme noire	Édam	Camembert	Buchette de Chèvre
<b>Fruit BIO</b> de saison 	Liégeois vanille	Compote de <b>pommes BIO</b> du chef 	<b>Yaourt aux fruits BIO</b> 	Beignet au chocolat

Produits **BIO**



Produits **RÉGIONAUX**














Produits **LABELLISÉS**



# Midi - RS D'ARVERT

## Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

	Iles britanniques		Repas Végétarien		
	Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Macédoine de légumes		Cake aux carottes	Salade de pépinettes <b>BIO</b> au surimi <b>MSC</b>  	Carottes <b>BIO</b> râpées 	Minis pizzas
Jambon braisé		Saucisse fumée	Sauté de bœuf, carottes et crème	Gratin de pommes de terre, patates douces, camembert et thym	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à la crème 
Bolognaise de lentilles <b>BIO</b> 		Moquette à l'ail, Sauce tomate	Cœur de blé <b>BIO</b> 	Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b> 	Riz <b>BIO</b> créole Épinards à la béchamel 
Mimolette		Assortiments de fromages	Brie		Édam
Fruit <b>BIO</b> de saison 		Cheesecake aux fruits	Yaourt aux fruits 	Ile flottante et crème anglaise	Fruit <b>BIO</b> de saison 

Produits **BIO**



Produits **RÉGIONAUX**



Produits **LABELLISÉS**



# Midi - RS D'ARVERT

## Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

### Repas Végétarien

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Oeuf mimosa	Velouté de panais et carottes	Carottes râpées , Vinaigrette	Feuilleté au fromage	Betteraves <b>BIO</b> au maïs 
Sauté de porc au curry	Quiche au fromage feuilletée du chef	Rôti de dinde , Sauce crème	Normandin au veau	Fish and chips de <b>colin MSC</b> 
Gratin de pommes de terre	Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b> 	Purée de <b>brocolis BIO</b> 	Haricots verts à l'ail	Frites Salade verte
Tomme noire	Coulommiers	Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Brie
Fruit de saison	Crème Caramel du chef	Tarte aux pommes du chef	Ananas frais	Fruit de saison

Produits **BIO**

Produits **RÉGIONAUX**

Produits **LABELLISÉS**



# Midi - RS D'ARVERT

## Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

### Repas Végétarien

Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Coleslaw purple	Radis , Beurre	Carottes <b>BIO</b> râpées et Chou blanc <b>BIO</b> 	Endives à la mimolette , Vinaigrette aux échalotes	Salade de riz <b>BIO</b> , maïs et thon 
Chipolatas aux herbes	Chili sin carne pois <b>BIO</b> 	Nuggets à la volaille	Sauté de bœuf, carottes et crème	Colin <b>MSC</b> façon blanquette 
Lentilles vertes <b>BIO</b> 	Riz pilaf Chiffonnade de salade verte <b>BIO</b> 	Patates douces rôtie aux thym	Purée de carottes	Pennes <b>BIO</b> 
Tomme blanche	Camembert	Cantal <b>AOP</b> 	Édam	Buchette de Chèvre
Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture	Coupe banane caramel	Gaufre au sucre glace	Fruit <b>BIO</b> de saison 

Produits **BIO**



Produits **RÉGIONAUX**



Produits **LABELLISÉS**



# Midi - RS D'ARVERT

## Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

### Repas Végétarien

Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Mercredi 9 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Radis	Carottes râpée à la pommes , Vinaigrette	Concombres <b>BIO</b> 	Salade verte <b>BIO</b> aux œufs durs 	Charcuterie et condiments
Boulettes au bœuf , Sauce tomate	Aiguillettes de volaille aux épices	Escalope de porc , sauce Dijonnaise	Gratin de <b>coquillettes BIO</b> et petits pois 	Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce tomate 
Frites	Légumes couscous printanier Semoule	duo de haricots verts et haricots beurre	Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b> 	Pommes de terre vapeur
Saint Paulin	Mimolette	Camembert	Buchette de Chèvre	Gouda
<b>Pomme BIO</b> 	<b>Fruit BIO</b> de saison 	Éclair à la vanille	Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison

Produits **BIO**



Produits **RÉGIONAUX**



Produits **LABELLISÉS**



# Midi - RS D'ARVERT

## Menu du Lundi 14 Avril au Vendredi 18 Avril 2025

	Japon	Repas Végétarien		
	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
Lundi 14 Avril	haricot mungo et maïs sauce soja	Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise	Macédoine de légumes	Radis
<b>Betteraves BIO</b> 				
Rougail de saucisses fumées	Salade de nouilles aux crevettes	Pizza tomate fromage	Hachis Parmentier du chef	Calamars à la romaine
<b>Riz BIO</b> 		Salade verte , Vinaigrette	Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b> , Vinaigrette aux échalotes 	Purée d'épinards
<b>Cantal AOP</b> 	Assortiments de fromages	Saint Paulin	Édam	Assortiments de fromages
Fruit de saison	Clafoutis ananas, coco	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Semoule au lait du chef

Produits **BIO**

Produits **RÉGIONAUX**

Produits **LABELLISÉS**