

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	€	12h00	€	12h45	€	12H30	€	13H00	€	12H20
ENTREES		Salade verte Tomates Betteraves rouges Salade de riz aux fruits de mer Charcuterie		Salade verte Carottes râpées Chou blanc Taboulé Charcuterie		Salade verte Endives Macédoine de légumes Salade basquaise Charcuterie		Salade verte Carottes râpées Chou rouge Salade piémontaise Charcuterie		Salade verte Haricots verts crudités Céleri rémoulade Salade norvégienne Charcuterie
PLAT CHAUD		Pavé de bœuf sauce diane Filet de dorade beurre paprika Omelette fines herbes		Rôti de dinde jus agrumes Dos de cabillaud sce crustacés Risotto pts légumes-champignons		Plat chaud Bio Pavé de thon escabèche Feuilleté carottes crème chèvre		Poêlée d'agneau méridionale Tartare de poisson et saumon Tian de légumes		Echine de porc rôtie tapenade Pavé de merlu grillé jus thaï Salade estivale assortiment crudités
LEGUMES		Frites Haricots verts Carottes à la crème Riz "bio"		Pommes de terre rissolées Duo de courgettes Poêlée campagnarde Boullgour "bio"		Frites Printanière de légumes Choux romanesco Pommes de terre vapeur		Frites Gratin de Chou fleur Poêlée 4 légumes Haricots blancs à la tomate		Frites Salsifis peperonata Haricots plats persillés Macaroni bio
YAOURT / FROMAGE		Yaourt nature Yaourt fruits Yaourt (divers) "bio ou local" Savaron Bleu "bio"		Yaourt nature Yaourt fruits Yaourt (divers) "bio ou local" Savaron Bleu "bio"		Yaourt nature Yaourt fruits Yaourt (divers) "bio ou local" Fromage blanc vanille Savaron Bleu "bio"		Yaourt nature Yaourt fruits Yaourt (divers) "bio ou local" Savaron Bleu "bio"		Yaourt nature Yaourt fruits Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt gourmand Savaron Bleu "bio"
DESSERT		Corbeille de fruits Compote pommes framboises Salade de fruits tropicale Tarte myrtilles		Corbeille de fruits Flan vanille Mousse chocolat Tarte framboises Café gourmand		Corbeille de fruits Crème Montblanc caramel Religieuse chocolat Tarte aux fruits de saison		Corbeille de fruits Flan aux œufs "Maison" Compote de pommes Tarte briochée aux poires Dessert à thème		Corbeille de fruits Salade de fruits Millefeuille Tartelette pêches
Grillade		Steack		Chop d'agneau		Steack		Jambon grillé		Steack

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

- BIO**
- Nouveaux plats**
- Plats végétariens**
- Assiette estivale**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
€	€	€	€	€	€
ENTREES	Salade verte Maïs / soja Tomates Macédoine à la russe Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Betteraves rouges Salade de fruits de mer Verrine caviar d'aubergines Charcuterie	Salade verte Tomates Champignons à la grecque Salade de pâtes jambon emmental Salade melon pastèque Charcuterie	Salade verte Céleri rémoulade Carottes râpées Salade indienne Charcuterie	Salade verte Concombre à la crème Tomates Salade camarguaise Charcuterie
PLAT CHAUD	Entrecôte poêlée Filet de truite aux amandes Carpaccio de bœuf	Emincé de poulet à l'ananas Saumon mariné Gnocchi concassée de tomates	Plat chaud Bio Pavé de merlu crème basilic Omelette forestière	Couscous Encornets grillés Croque végétarien	Grillade de porc milanaise Darne de saumon grillé Salade de chèvre chaud
LEGUMES	Pommes de terre Duchesse Gratin d'épinards sautés au beurre Riz bio Poêlée champêtre	Frites Carottes Poêlée ratatouille Macaroni bio	Frites Haricots beurre "bonne femme" Poêlée de légumes Lentilles	Pommes de terre sautées Poêlée 4 légumes Haricots plats Semoule	Frites Choux fleurs à la polonaise Petits pois carottes Pommes de terre vapeur
YAOURT / FROMAGE	Yaourt nature Yaourt fruits Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre Tome grise "bio"	Yaourt nature Yaourt fruits Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre Tome grise "bio"	Yaourt nature Yaourt fruits Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre Tome grise "bio"	Yaourt nature Yaourt fruits Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre Tome grise "bio"	Yaourt nature Yaourt fruits Fromage blanc Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre Tome grise "bio"
DESSERT	Corbeille de fruits Compote pommes abricots Salade de fruits Tarte myrtilles	Corbeille de fruits Coupe aux myrtilles Compote de pommes Cheesecake fruits rouges Dessert à thème	Corbeille de fruits Riz au lait caramel Compote pommes framboises Fondant chocolat Tarte ananas coco	Corbeille de fruits Compote pommes/ananas Coupe poire belle Hélène Tarte rhubarbe mandarines Café gourmand	Corbeille de fruits Salade de fruits Tarte feuilletée abricots
Grillade	Steack	Brochette de bœuf mariné	Steack	Andouillette de canard	Steack

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS




BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens
Assiette estivale

Menu Déjeuner ARENFIP

du 27/09/2021 au 03/10/2021




		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
€						
ENTREES		Salade verte Tomates Brocolis échalote Salade piémontaise Charcuterie	Salade verte Céleri rémoulade Carottes râpées Salade de pâtes Charcuterie	Salade verte Pois chiches Chou rouge Salade d'endives au thon Charcuterie	Salade verte Choux fleurs à la polonaise Tomates Salade camarguaise Charcuterie	Salade verte Betteraves rouges Carottes râpées Taboulé Charcuterie
PLAT CHAUD		Pavé de bœuf sce poivrade Pavé merlu crème ciboulette	Poulet rôti thym citron Dos de cabillaud crème tomate Croustade de champignons	Menu bio (viande) Dos de colin sauce dieppoise	Parmentier de canard Pavé saumon beurre d'orange Tartiflette Reblochon	Joue de porc en civet Escalope de flétan sce rouille
LEGUMES		Frites Carottes à la crème Riz "bio" pilaf	Frites Epinards au jus Riz basmati "bio"	Frites Haricots plats persillés Lentilles braisées "bio"	Frites Ratatouille Quinoa "bio"	Pommes de terre dauphine Poêlée 4 légumes Torti "bio"
YAOURT / FROMAGE		Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" Tome grise "bio" Bleu	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" Tome grise "bio" Bleu	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" Danette chocolat Tome grise "bio" Bleu	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" Tome grise "bio" Bleu	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" Tome grise "bio" Bleu
DESSERT		Corbeille de fruits Compote de pommes Fromage blanc fruits jaunes Tarte myrtilles	Corbeille de fruits Crème MontBlanc vanille Mousse chocolat Paris brest Dessert à thème	Corbeille de fruits Coupe écureuil Flan vanille Cake ananas	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Mirabelle au sirop Tarte aux pommes Café gourmand	Corbeille de fruits Mousse café Salade de fruits Tarte bourdaloue
Grillade		Steack	Steack	Brochette merguez chipolatas	Steack	Steack

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

 **BIO**
 **Nouveaux plats**
 **Plats végétariens**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
€					
ENTREES	Salade verte Mélange mexicain Céleri rémoulade Salade fermière Charcuterie	Salade verte Chou rouge Carottes râpées Salade "caprice de reine" Charcuterie	Salade verte Poireaux vinaigrette Macédoine de légumes Salade espagnole Charcuterie	Salade verte Concombre à la crème Maïs /tomates Salade niçoise Charcuterie	Salade verte Tomates Haricots verts crudités Salade italienne Charcuterie
PLAT CHAUD	Faux filet poêlé crème de girolles Pavé brochet beurre échalote	Escalope de poulet jus cumin Filet de rouget coulis poivrons Tarte pomme de terre ciboulette	Menu bio (viande) Pavé de saumon à l'oseille	Moules marinières Souris d'agneau rôtie basilic Risotto poires et parmesan	Escalope dinde panée sce tomate Pavé de thon 3 poivres Chili végétarien
LEGUMES	Frites Poêlée champêtre Pâtes penne regate "bio"	Frites Haricots beurre Blé "bio"	Frites Poêlée maraîchère Gratin dauphinois	Frites Haricots verts Riz basmati "bio"	Pommes de terre rissolées Flan brocolis carottes Poêlée campagnarde
YAOURT / FROMAGE	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" St Paulin "bio" Bleu	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" St Paulin "bio" Bleu	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" St Paulin "bio" Bleu	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt gourmand St Paulin "bio" Bleu	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" St Paulin "bio" Bleu
DESSERT	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Salade de fruits Flan pâtissier Tarte prunes crumble	Corbeille de fruits Crème Montblanc chocolat Flan caramel Brownie crème anglaise Café gourmand	Corbeille de fruits Mousse café Coupe framboises Fromage blanc compote pêches Baba au rhum	Corbeille de fruits Compote pommes/ananas Flan vanille Eclair chocolat Dessert à thème	Corbeille de fruits Coupe tropicale Compote Pommes bananes Tarte citron
Grillade	Steack	Steack	Grillade de porc sce provençale	Steack	Steack

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS




 **BIO**
 **Nouveaux plats**
 **Plats végétariens**

Menu Déjeuner ARENFIP

du 11/10/2021 au 17/10/2021




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
€					
ENTREES	Salade verte Betteraves rouges Maïs peperonata Salade de thon Charcuterie		Salade verte Maïs /fond d'artichaud Courgettes marinées Salade lyonnaise Charcuterie	Salade verte Endives Haricots verts crudités Salade de blé Charcuterie	Salade verte Tomates Céleri rémoulade Salade de riz au poulet Charcuterie
PLAT CHAUD	Côte de veau rôtie sce crème Dos de colin petits légumes		Menu bio (viande) Pavé de merlu moutarde à l'ancienne	Confit de canard jus coriandre Pavé saumon beurre d'orange Tomate farcie légumes	Jambon braisé au porto Dos de cabillaud crème de curry
LEGUMES	Frites Haricots verts Riz "bio"	JOURNÉE A THEME ESPAGNE	Frites Haricots plats Pâtes coquillettes "bio"	Frites Poêlée campagnarde Pommes de terre salardaises	Frites Choux romanesco Boulgour "bio"
YAOURT / FROMAGE	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" St Nectaire Cantal "bio"		Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" St Nectaire Cantal "bio"	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" St Nectaire Cantal "bio"	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" St Nectaire Cantal "bio"
DESSERT	Corbeille de fruits Crème MontBlanc vanille Fromage blanc fruits rouges Tarte abricots amandes		Corbeille de fruits Flan caramel " Maison" Salade de fruits Tarte framboises	Corbeille de fruits Compote de pêches Mousse praliné Chou chantilly Café gourmand	Corbeille de fruits Fruits crème anglaise Flan chocolat Gâteau basque
Grillade	Steack			Brochette de volaille	Steack

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

 **BIO**
 **Nouveaux plats**
 **Plats végétariens**




		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
€						
ENTREES		Salade verte Céleri rémoulade Macédoine de légumes Salade Chef Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Taboulé Salade montbéliarde Charcuterie	Salade verte Tomates Cœur de palmier/ pois chiche Salade de pâtes jambon fromage Charcuterie	Salade verte Betterave rouge Tartare de courgettes Salade strasbourgeoise Charcuterie	Salade verte Lentilles Concombre à la crème Salade de riz à la niçoise Charcuterie
PLAT CHAUD		Onglet a l'échalôte Dos de lieu beurre blanc	Rôti de dinde sce hongroise Pavé de merlu sce safran Raviolis fromage	Menu bio (viande) Escalope de saumon à l'aneth	Paella Carbonade flamande Croque végétarien	Mignon de porc vinaigre de cidre Dos de cabillaud crème tomate
LEGUMES		Frites Poêlée tex mex Pâtes "bio"	Frites Epinards à la crème Pommes de terre boulangère	Frites Courgettes Haricots rouges	Pommes de terre cocotte Haricots verts Blé "bio"	Frites Chou fleur Riz "bio" pilaf
YAOURT / FROMAGE		Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" Gateau de semoule Morbier Emmental "bio"	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" Morbier Emmental "bio"	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" Morbier Emmental "bio"	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" Morbier Emmental "bio"	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" Morbier Emmental "bio"
DESSERT		Corbeille de fruits Compote pommes abricots Coupe banane chocolat Gâteau Nid d'abeille	Corbeille de fruits Mousse chocolat Flan caramel Tartelette tatin Café gourmand	Corbeille de fruits Poires au vin rouge Fromage blanc compote Gâteau 3 chocolats	Corbeille de fruits Coupe framboises Crème MontBlanc vanille Far breton Dessert à thème	Corbeille de fruits Salade de fruits (tropicale) Compote pommes ananas Tarte pomme et noix
Grillade		Steack	Steack	Brochette de bœuf aux épices	Steack	Steack

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

 **BIO**
 **Nouveaux plats**
 **Plats végétariens**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
€					
ENTREES	Salade verte Tomates Haricots verts crudités Salade catalane Charcuterie	Salade verte Carottes râpées Poireaux vinaigrette Salade camarguaise Charcuterie	Salade verte Chou blanc Betteraves rouges Salade de pâtes au fromage Charcuterie	Salade verte Cougettes / pois chiches Lentilles Salade paysanne Charcuterie	Salade verte Tomates Céleri safrané Salade "caprice de reine" Charcuterie
PLAT CHAUD	Petites pièces de bœuf poêlées Duo de poisson sauce bercy	Rôti de volaille Kebab Suprême merlu légumes du jardin Omelette pommes de terre	Menu bio (viande) Lasagne de saumon épinards	Blanquette de veau Dos de cabillaud sce a L'oseille Gnocchis à la tomate	Echine de porc tapenade Fliet de truite aux amandes
LEGUMES	Frites Courgettes Pâtes penne regate "bio"	Frites Carottes persillées Pommes de terre brayaude	Frites Petits pois carottes Quinoa "bio"	Frites Choux de bruxelles Riz "bio"	Brunoise provençale Pommes de terre grenailles
YAOURT / FROMAGE	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" Viennois chocolat Brie Fourme d'ambert "bio"	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" Brie Fourme d'ambert "bio"	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" Brie Fourme d'ambert "bio"	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" Brie Fourme d'ambert "bio"	Yaourt nature "bio" Yaourt fruits "bio" Yaourt (divers) "bio ou local" Brie Fourme d'ambert "bio"
DESSERT	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Faisselle Tarte aux poires	Corbeille de fruits Salade de fruits Flan chocolat Framboisier Dessert à thème	Corbeille de fruits Pruneaux au vin Compote pommes abricots Pompe aux pommes	Corbeille de fruits Crème légère vanille pistache Fromage blanc fruits jaunes Tarte citron meringuée Café gourmand	Corbeille de fruits Compote de pommes Crème Montblanc caramel Fondant chocolat
Grillade	Steack	Steack	Saucisse de campagne	Steack	Steack

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

 **BIO**
 **Nouveaux plats**
 **Plats végétariens**