

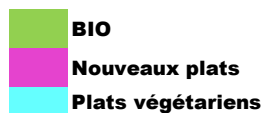
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade verte Concombre Betteraves rouges Salade de pâtes et surimi Charcuterie / jambon cru	Salade verte Carottes râpées Courgettes marinées Salade de haricots à l'italienne Charcuterie / jambon cru	Salade verte Maïs / soja Haricots verts crudités Salade d'automne Œufs mimosa au crabe Charcuterie / jambon cru	Salade verte Pois chiche / tomates Poireaux vinaigrette Salade de pommes de terre Charcuterie / jambon cru	Salade verte Chou rouge Coleslaw Salade de quinoa Charcuterie / jambon cru
PLAT CHAUD	Escalope de volaille marinée Dos de cabillaud beurre basilic	tendron de veau braisé Macaronis aux fruits de mer	Menu bio (viande) Fricassée de lotte épices douces	Escalope de saumon vinaigrette tiède Parmentier de légumes	Sauté de veau fenouils et asperges vertes Blanquette de poissons
LEGUMES	Brocolis Blé à la tomate "bio"	Bâtonnière de légumes Haricots beurre Coquillettes "bio"	Champignons à la crème Petits pois Braisé Riz basmati "bio"	Haricots plats Courgettes Pommes de terre écrasées huile olive	Pommes de terre sautées Endives braisées Poêlée campagnarde Flageolets
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt gourmand Chèvre /St Paulin Cantal "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Viennois chocolat Chèvre /St Paulin Cantal "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt grecque Chèvre /St Paulin Cantal "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Gâteau de semoule Chèvre /St Paulin Cantal "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Dessert lacté Chèvre /St Paulin Cantal "bio"
DESSERT	Corbeille de fruits Crème MontBlanc vanille Salade de fruits Tarte myrtilles	Corbeille de fruits Compote de pêches Coupe framboises/myrtilles Gâteau aux noix Café gourmand	Corbeille de fruits Mousse chocolat Flan vanille Tarte citron meringuée	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Poires belle hélène Tarte abricots Dessert à thème	Corbeille de fruits Salade de fruits (tropicale) Fromage blanc fruits rouges Flan pâtissier
Grillade	Steak	Steak	Andouillette crème de moutarde	Chipolatas rôties jus corsé	Steak

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
ENTREES	Salade verte Betteraves rouges Concombre Salade de pois chiche thon tomates Charcuterie / jambon blanc	Salade verte Chou fleur à la polonaise Macédoine de légumes Salade fermière Charcuterie / jambon blanc		Salade verte Carottes râpées Maïs / soja Salade camarguaise Charcuterie / jambon blanc	Salade verte courgette chouhouka Céleri rémoulade Salade grecque Charcuterie / jambon blanc	
PLAT CHAUD	Dos de cabillaud crème basilic quiche chèvre carottes	Gigot d'agneau tandoori Omelette crème et fines herbes		Pavé de lieu croûte légère cantal Couscous végétarien	Pavé de thon à la provençale Risotto petits légumes / crème de cèpes	
LEGUMES	Pommes de terre campagnarde Brocolis à la crème Carottes meunières Boulgour "bio"	Haricots plats et pleurotes Endives braisées Riz "bio"	<h2 style="color: red;">NOUVEL AN CHINOIS</h2>	Purée de carottes Haricots verts Tagliatelles "bio"	Courgettes Poêlée campagnarde Riz basmati "bio"	
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local" Riz au lait Comté / brie fourme d'ambert "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt gourmand Comté / brie fourme d'ambert "bio"		Yaourt (divers) "bio ou local" Danette vanille Comté / brie fourme d'ambert "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Dessert lacté Comté / brie fourme d'ambert "bio"	
DESSERT	Corbeille de fruits Salade de fruits Fromage blanc Tarte aux pommes	Corbeille de fruits Mousse chocolat blanc Compote de pommes Croquant 3 chocolats Dessert à thème		Corbeille de fruits Compote pommes abricots Ile flottante Tiramisu Café gourmand	Corbeille de fruits Mousse miel nougat Dessert lacté chantilly Tarte feuilletée abricots pistache	
Grillade	Steak	Steak			Bavette échalote	Filet de poulet à l'américaine

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS



Menu Déjeuner ARENFIP

du 06/02/2023 au 12/02/2023




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade verte Mélange mexicain Brocolis échalote Salade p.de terre-hareng Charcuterie / jambon blanc	Salade verte Céleri rémoulade Carottes râpées Salade de pâtes Charcuterie / jambon blanc	Salade verte Pois chiches échalote Chou rouge Salade d'endives au thon Œufs mimosa Charcuterie / jambon blanc	Salade verte Choux fleurs à la polonaise Macédoine Salade camarguaise Charcuterie / jambon blanc	Salade verte Betteraves rouges Fenouils Taboulé orange / pamplemousse Charcuterie / jambon blanc
PLAT CHAUD	Pavé de bœuf sce poivrade Pavé merlu crème ciboulette	Dos de cabillaud crème tomate Croustade de champignons	Menu bio (viande) Dos de colin sauce dieppoise	Pavé saumon poêlé aux amandes Tartiflette Reblochon	Suprême de poulet citron gingembre Escalope de flétan sce rouille
LEGUMES	Courgettes aux herbes Carottes à la crème Riz "bio" pilaf	Poêlée campagnarde Epinards au jus Riz basmati "bio"	purée de carottes Haricots plats persillés Lentilles braisées "bio"	Brocolis Quinoa "bio"	Pommes de terre dauphine Endives braisées Poêlée 4 légumes Torti "bio"
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt grecque Tome grise "bio" Bleu / Saint nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Gâteau de semoule Tome grise "bio" Bleu / Saint nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Danette chocolat Tome grise "bio" Bleu / Saint nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt gourmand Tome grise "bio" Bleu / Saint nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Dessert lacté Tome grise "bio" Bleu / Saint nectaire
DESSERT	Corbeille de fruits Compote de pommes Fromage blanc fruits jaunes Tarte myrtilles	Corbeille de fruits Crème MontBlanc vanille Mousse chocolat Pudding aux fruits rouges Dessert à thème	Corbeille de fruits Coupe écureuil Flan vanille Cake ananas	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Mirabelles au sirop Tarte flan abricots raisins secs Café gourmand	Corbeille de fruits Crème chocolat Salade de fruits Tarte bourdaloue
Grillade	Steak	Grillade de porc sce poivre	Steak	Tendron de veau braisé tandori	Steak

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREES	Salade verte Haricots verts Céleri rémoulade Salade auvergnate Charcuterie / jambon cru	Salade verte Chou rouge Carottes râpées Salade "caprice de reine" Charcuterie / jambon cru	Salade verte Macédoine de légumes Salade grecque Oeufs thon mayonnaise Charcuterie / jambon cru	Salade verte Concombre à la crème Maïs /tomates Salade niçoise Charcuterie / jambon cru	Salade verte Courgettes marinées Haricots verts crudités Salade italienne Charcuterie / jambon cru
PLAT CHAUD	Pavé poisson bordelaise Tarte tomates chèvre miel	Bavette echalote Pavé de merlu crème et épinards	Emince de dinde paprika Pavé de saumon à l'oseille	Grillade de porc a la tomate Dos de cabillaud ciboulette	Faux filet beurre maître d'hôtel Beignet de calamars
LEGUMES	Poêlée champêtre Pâtes penne regate "bio"	Carottes coriandre Blé "bio"	Haricots plats à la tomate Gratin dauphinois	Haricots verts Riz basmati "bio"	Pommes de terre rissolées brocolis carottes Poêlée campagnarde
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local" Danette vanille St Paulin "bio" Fourme d'ambert / Emmental	Yaourt (divers) "bio ou local" Riz au lait St Paulin "bio" Fourme d'ambert / Emmental	Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt gourmand St Paulin "bio" Fourme d'ambert / Emmental	Yaourt (divers) "bio ou local" Viennois chocolat St Paulin "bio" Fourme d'ambert / Emmental	Yaourt (divers) "bio ou local" Dessert lacté St Paulin "bio" Fourme d'ambert / Emmental
DESSERT	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Salade de fruits Tarte prunes crumble	Corbeille de fruits Crème Montblanc chocolat Flan caramel Tarte ananas	Corbeille de fruits Fromage blanc compote pêches tarte aux pommes	Corbeille de fruits Compote pommes/ananas Flan vanille Fondant chocolat	Corbeille de fruits Coupe tropicale Tarte citron meringuée
Grillade	Escalope de poulet estragon	Steak	Steak	Steak	Steak

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

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

Menu Déjeuner ARENFIP

du 20/02/2023 au 26/02/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREES	Salade verte Betteraves rouges Maïs peperonata Salade de thon Charcuterie / jambon blanc	Salade verte Carottes râpées Concombre à la crème Salade Farandole Charcuterie / jambon blanc	Salade verte Maïs /fond d'artichaut Courgettes marinées Salade lyonnaise Œufs paysanne(lardons/croutons) Charcuterie / jambon blanc	Salade verte Endives Haricots verts crudités Salade de blé Tex Mex Charcuterie / jambon blanc	Salade verte Champignons à la grecque Céleri rémoulade Salade de riz au poulet Charcuterie / jambon blanc
PLAT CHAUD	Emincé de porc au curry Dos de colin petits légumes	Carbonade de Bœuf Flammande Omelette espagnole	Menu bio (viande) Pavé de merlu moutarde à l'ancienne	Blanquette de dinde Pavé saumon beurre d'orange	Dos de cabillaud crème de curry Tomate farcie légumes
LEGUMES	Bâtonnière de légumes Haricots verts Riz "bio"	Pommes de terre Duchesse Brocolis Printanière de légumes Haricots blancs à la tomate	Purée de carottes Haricots plats Pâtes coquillettes "bio"	Epinards à la crème Poêlée campagnarde Pommes de terre saladaises	Duo de courgettes Choux romanesco Boulgour "bio"
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local" Gâteau de semoule Chèvre/savaron Cantal "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt grecque Chèvre/savaron Cantal "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt gourmand Chèvre/savaron Cantal "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Viennois chocolat Chèvre/savaron Cantal "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Dessert lacté Chèvre/savaron Cantal "bio"
DESSERT	Corbeille de fruits Crème MontBlanc vanille Fromage blanc fruits rouges Tarte abricots amandes	Corbeille de fruits Compote pommes morceaux Mousse chocolat blanc Eclair café et chocolat Dessert à thème	Corbeille de fruits Flan caramel " Maison" Salade de fruits Tarte framboises	Corbeille de fruits Compote de pêches Mousse praliné Crumble de fruits Café gourmand	Corbeille de fruits Fruits crème anglaise Flan chocolat Gâteau basque
Grillade	Steak	Steak	Brochette de volaille Médina	Steak	Saucisse de campagne

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens