

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉES	Chou blanc moutarde à l'ancienne	Carottes râpées	Tomates	Céleri rémoulade	Concombre à la crème
	Tomates	Betteraves rouges	Maïs / soja	Courgettes marinées	Tomates
	Macédoine à la russe	Salade camarguaise	Salade de pâtes jambon emmental	Salade indienne	Salade de fruits de mer
	Charcuterie	Charcuterie / Œufs	Charcuterie	Charcuterie	Charcuterie
			Verrine piémontaise		
PLAT CHAUD	Entrecôte maître d'hôtel	Escalope de dinde forestière	Plat chaud Bio	Petites pièces de bœuf échalotes	Araignée de porc crème moutarde à l'ancienne
	Filet de truite balsamique et agrumes	Brochette de crevettes crème safranée	Filet de colin meunière	Assiette de saumon mariné	Dos de cabillaud grillé crème de coriandre
	Omelette ciboulette emmental	Grande salade d'été (fromage)	Croquette de riz mozzarella / coulis de tomates	Tartine chèvre chaud / Salade	Curry de légumes
LÉGUMES	Courgettes à la crème	Carottes	Poêlée de légumes	Haricots plats	Fenouil à la provençale
	Macaronis bio	Riz bio	Lentilles	Ecrasé de pomme de terre	Semoule
	Brocolis vapeur	Haricots "beurre"		Choux-fleurs maître d'hôtel	Petits pois carottes persillés
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local"	Yaourt (divers) "bio ou local"	Yaourt (divers) "bio ou local"	Yaourt (divers) "bio ou local"	Yaourt (divers) "bio ou local"
	Chèvre	Chèvre	Chèvre	Chèvre	Chèvre
	Tome grise "bio"	Tome grise "bio"	Tome grise "bio"	Tome grise "bio"	Tome grise "bio"
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	Compote pommes abricots	Coupe aux myrtilles	Coupe ananas Coco	Compote pommes/ananas	Salade de fruits
	Salade de fruits	Compote de pommes	Compote pommes framboises	Coupe poire caramel	Fromage blanc
	Tarte crème vanille nappée chocolat	Cheesecake citron et fruits rouges	Tarte abricots	Fondant chocolat	Terrine aux fruits d'été

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

BIO

Nouveaux plats

Plats végétariens

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Tomates Macédoine de légumes Salade de pois chiche Charcuterie	Carottes râpées Brocolis échalotes Salade carmen Charcuterie	Tomates Betterave rouge Salade à la chinoise Charcuterie Verrine avocat et saumon	Carottes râpées Haricots verts crudités Salade de pâtes au basilic Charcuterie	Tomates Céleri Salade paysanne Charcuterie
PLAT CHAUD	Pavé de boeuf sauce provençale Beignets de calamars aioli Coquillettes Mac and Cheese	Jambon grill sce charcutière Crumble de poisson et légumes Tortillas P.de terre oignons	Plat chaud Bio Merlu olive citron beurre origan Risotto pesto petits légumes	Tajine de poulet Escalope de saumon sauce vierge Tartine de tomates mozzarella	Pluma de porc à la provençale Eglefin et légumes gratinés Tortelloni ricotta-épinards
LÉGUMES	Haricots verts Pâtes macaroni "bio" Carottes ciboulette	Tomates rôties Pommes de terre rissolées Gratin de Choux-fleurs	Poêlée 4 légumes Boullgour bio	Brocolis Pâtes "bio" Champignons à la crème	Légumes frits (aubergines-poivrons-courgettes) Gratin dauphinois
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local" Camembert Fourme d'Ambert "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Camembert Fourme d'Ambert "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Camembert Fourme d'Ambert "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Camembert Fourme d'Ambert "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Camembert Fourme d'Ambert "bio"
DESSERT	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Fromage blanc fruits jaunes Tropézienne	Corbeille de fruits Flan vanille Salade de fruits Tarte citron meringuée	Corbeille de fruits Compote Pommes bananes Coupe citron framboises Gâteau pommes/ananas	Corbeille de fruits Panacotta pommes caramel Tarte aux fruits rouges	Corbeille de fruits Compote de pommes Clafoutis aux fruits

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Macédoine Courgettes marinées Salade de pommes de terre Charcuterie	Tomates ciboulette Mais / soja Salade de fenouil a l'italienne Charcuterie	Carottes ail ,huile d'olive citron Taboulé Betteraves rouges Charcuterie Verrine Crème petits pois petits légumes et crevettes		Céleri rémoulade Chou rouge Salade campagnarde Charcuterie
PLAT CHAUD	Steack Haché sauce au bleu Dos de lieu crème carotte cumin Clafoutis chèvre tomate	Mixed grill sauce barbecue Pavé de merlu citron basilic Grande salade d'été volaille	Plat chaud Bio Risotto champignons / courgettes Brick de tomates au thon	Repas de Pâques	Brochette de dinde marinée gingembre citron Dos cabillaud en croûte de chorizo Omelette petits légumes
LÉGUMES	Poêlée 4 légumes Frites "bio" Endives braisées	P. de terre sautées Brocolis Brunoise provençale	Pâtes "bio" Printanière de légumes Courgettes tomates basilic		Carottes cumin Haricots verts Riz "bio"
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local" St Nectaire Cantal "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" St Nectaire Cantal "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" St Nectaire Cantal "bio"		Yaourt (divers) "bio ou local" St Nectaire Cantal "bio"
DESSERT	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Coupe tropicale Opéra	Corbeille de fruits Mousse chocolat Coupe miel orange pain d'épices Muffin Myrtilles	Corbeille de fruits Panacotta coulis de fruits Compote Pommes bananes Royal chocolat		Corbeille de fruits Compotes pommes morceaux Crème Montblanc chocolat Tarte feuilletée aux poires Crème anglaise pralinée

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens

Menu Déjeuner ARENFIP

Semaine 17

du 21/04/2025 au 27/04/2025

Fermeture uniquement au Restaurant des Gourlettes

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES		Tomates Maïs/soja miel et olives Salade parmentier Charcuterie	Carottes râpées Betteraves rouges Salade Chef Charcuterie/ Verrine caviar d'aubergines	Brocolis crème estragon Macédoine de légumes Salade espagnole Charcuterie	Concombre crème estragon Coleslaw Salade "caprice de reine" Charcuterie/Oeufs
PLAT CHAUD	FERMETURE RESTAURANT	Filet de poulet tandoori Pavé de poisson à la bordelaise Spaghetti concassé de tomates et courgettes	Plat chaud Bio Dos de cabillaud crème curry Grande Salade / Caesar	Epaule d'agneau rôtie aux herbes Lasagnes de saumon Omelette fromage	Escalope de veau crème champignon basilic Dos de lieu rôti crème framboise
LÉGUMES		Pâtes Duo carottes brocolis a la crème Haricots "beurre" amandes	Choux fleurs à l'italienne Riz basmati Haricots plats pleurotes	Flageolets P. de terre campagnardes Courgettes / poivrons frits	Salsifis à la provençale Petits pois carottes Semoule
YAOURT / FROMAGE		Yaourt (divers) "bio ou local" Morbier Emmental "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Morbier Emmental "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Morbier Emmental "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Morbier Emmental "bio"
DESSERT		Corbeille de fruits Dessert lacté mangue/abricots Salade de fruits Tarte myrtilles	Corbeille de fruits Salade de fruits frais Compote pommes abricots Tarte aux pommes	Corbeille de fruits Flan vanille Mousse "maison" aux framboises Tarte feuilletée fruits exotiques	Corbeille de fruits Coupe pomme pistache Crème Montblanc chocolat Eclair chocolat et café

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

BIO

Nouveaux plats

Plats végétariens

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<p>Betteraves rouges Courgettes à la grecque Salade russe</p> <p>Charcuterie</p>	<p>Tomates basilic Chou rouge moutarde Salade camarguaise</p> <p>Charcuterie</p>	<p>Pois chiche-peperonata Carottes râpées Salade Pâtes au thon</p> <p>Charcuterie Gaspacho</p>		
PLAT CHAUD	<p>Grillade de porc Colombo Dos de cabillaud marinière Quiche aubergine/feta</p>	<p>Pièce de bœuf Plancha Pavé de merlu à la créole champignons Foccacia tomates mozzarella et pesto</p>	<p>Plat chaud Bio Fish and chips sauce tartare Omelette forestière</p>	<p>Fermeture restaurant</p>	<p>Fermeture restaurant</p>
LÉGUMES	<p>Riz à l'indienne Chou ramanesco Poêlée ratatouille</p>	<p>Carottes crème organ Haricots plats P. de terre rissolées</p>	<p>Petits pois-maïs Poêlée 4 légumes Frites "bio"</p>		
YAOURT / FROMAGE	<p>Yaourt (divers) "bio ou local" Brie Fourme d'Ambert "bio"</p>	<p>Yaourt (divers) "bio ou local" Brie Fourme d'Ambert "bio"</p>	<p>Yaourt (divers) "bio ou local" Brie Fourme d'Ambert "bio"</p>		
DESSERT	<p>Corbeille de fruits Coupe exotique Fromage blanc Tourte à l'ananas</p>	<p>Corbeille de fruits Compote de pêches Mousse chocolat blanc Tiramisù</p>	<p>Corbeille de fruits Coupe fruits rouges Flan praliné Tarte noix de coco framboises</p>		

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

BIO

Nouveaux plats

Plats végétariens