

TYPE 2	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Tomates Macédoine de légumes Salade de pois chiche Charcuterie	Carottes râpées Brocolis échalote 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
	Pavé de boeuf sauce provençale Beignet de calamars aïoli 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 Chou fleur	Poêlée 4 légumes Boulgour bio	Brocolis Pâtes "bio" Champignons à la crème	Légumes frits (aubergines-poivrons-courgettes) Gratin dauphinois
	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"
	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 Gateau pommes/ananas	Corbeille de fruits Panacotta pommes caramel Tarte aux fruits rouges	Corbeille de fruits Compote de pommes Clafouti aux fruits

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

BIO

Nouveaux plats

Plats végétariens

Menu Déjeuner ARENFIP

Semaine 28
du 07/07/2025 au 13/07/2025

TYPE 3	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Macédoine Courgette marinée Salade de pommes de terre Charcuterie	Tomates ciboulette Maïs / 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	Tomates Concombre au curry Salade de pâtes et petits légumes Charcuterie	Céleri rémoulade Chou rouge Salade campagnarde Charcuterie
	Steack Haché sauce au bleu Dos de lieu crème carotte cumin Clafouti 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	Chili con carné Saumon rôti aux amandes Salade facon poké bowl	Brochette de dinde marinée gingembre citron Dos cabillaud en croute de chorizo Omelette petits légumes
	Poêlée 4 légumes Frites"bio" Endives braisées	P. de terre sautées Brocolis Brunoise provençale	Pâtes "bio" Printanière de légumes Courgettes tomates basilic	Petits pois à la française Champignons à la crème Ebly a la tomate "bio"	Carottes cumin Haricots verts Riz "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"	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 Creme legère vanille Coupe du soleil Tarte framboises abricots myrtilles	Corbeille de fruits Compotes pommes morceaux Crème Montblanc chocolat Tarte feuilletée aux poires Crème anglaise praliné

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

- BIO
- Nouveaux plats
- Plats végétariens

Menu Déjeuner ARENFIP

Semaine 29
du 14/07/2025 au 20/07/2025

TYPE 4	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 tandori Pavé de poisson a la bordelaise Spaghetti concassée de tomates et courgettes	Plat chaud Bio Dos de cabillaud crème curry Grande Salade / cesar	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

TYPE 5	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Betteraves rouges Courgettes a la grècques Salade russe Charcuterie	Tomates basilic Chou rouge moutarde Salade camarguaise Charcuterie	Pois chiche-peronata Carottes râpées Salade Pâtes au thon Charcuterie Gaspacho	Taboulé aux crevettes Céleri safrané Concombre Charcuterie	Tomates ciboulette Brocolis mimosa
					Salade antillaise
					Charcuterie
					Charcuterie
PLAT CHAUD	Grillade de porc Colombo Dos de cabillaud marinières Foccacia tomates mozzarella et pesto	Pièce de bœuf Plancha Pavé de merlu à la créole Quiche aubergines feta	Plat chaud Bio	Paëlla	Côte d'agneau rôti aux herbes
			Fish and chips sauce tartare	Pâté à la viande	Dos de lieu jus de tomates et basilic
			Omelette forestière	Grande Salade de légumes marinées	Tartine avocat / œuf / tomate crème échalote ciboulette
LÉGUMES	Riz à l'indienne Chou ramanesco Poêlée ratatouille	Carottes crème origan Haricots plats P. de terre rissolées	Petits pois-mais Poêlée 4 légumes	Haricots verts	Haricots rouges Poêlée campagnarde
			Frites "bio"	Pâtes "Bio"	Riz
				Carottes braisées cumin	
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local" Brie Fourme d'ambert "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Brie Fourme d'ambert "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Brie Fourme d'ambert "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Brie Fourme d'ambert "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Brie Fourme d'ambert "bio"
DESSERT	Corbeille de fruits Coupe exotique Fromage blanc Tourte a l'ananas	Corbeille de fruits Compote de pêches Mousse chocolat blanc Tiramisu	Corbeille de fruits Coupe fruits rouges flan praliné Tarte noix de coco framboise	Corbeille de fruits Crème montblanc vanille Duo chocolat Chou chantilly caramel	Corbeille de fruits Compote pommes abricots Mousse caramel Moelleux chocolat

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

BIO

Nouveaux plats

Plats végétariens

TYPE 6	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Tomates Betteraves rouges Salade à la grecque Charcuterie	Carottes râpées Chou blanc Salade norvégienne Charcuterie	Tomates Macédoine de légumes Salade basquaise Charcuterie/Œufs	Haricots verts crudités Maïs/courgettes Salade piémontaise Charcuterie	Carottes râpées tartare tomate Concombre Taboulé Charcuterie
PLAT CHAUD	Bavette a l'échalote	Andouillette Moutarde	Plat chaud Bio	Poulet Rôti a la portugaise	Brochette de bœuf poêlé sauce teriyaki
	Dos de colin beurre paprika	Dos de cabillaud	Marinière de poisson / tapenade	Pavé de merlu curry coco	Pavé de saumon sauce tartare
	Quiche tomate ciboulette	crème tomates estragon	Wrap de poulet et crudités	Club sandwich Tomates mozzarella / pesto	Omelette fines herbes
		Grande salade d été/ Avocat et crevettes			
LÉGUMES	Poêlée 4 légumes Petits pois carottes	Haricots "beurre" tomates Duo de courgettes Pomme de terre vapeur	Poêlée ratatouille Chou fleur persillade	Gratin d'aubergines Frites Légumes de printemps roti	Haricots verts
	Riz "bio"		Boulgour "bio"		Macaroni bio
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local"	Yaourt (divers) "bio ou local"	Yaourt (divers) "bio ou local"	Yaourt (divers) "bio ou local"	Yaourt gourmand Yaourt (divers) "bio ou local"
	Savaron Bleu "bio"	Savaron Bleu "bio"	Savaron Bleu "bio"	Savaron Bleu "bio"	Savaron Bleu "bio"
DESSERT	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Salade de fruits tropicale Tarte poires chocolat	Corbeille de fruits Flan vanille Crème Montblanc caramel Gâteau pêches abricots	Corbeille de fruits Mousse chocolat Fromage blanc vanille Tarte framboises	Corbeille de fruits Coupe de fruits et chantilly Compote de pommes brioche perdue aux poires sauce caramel	Corbeille de fruits Salade de fruits Framboises Crème anglaise Tartelette panna cotta abricots

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

- BIO
- Nouveaux plats
- Plats végétariens