ARENFiP
Association la Résidence de l'École Nationale des Finances Publiques

Semaine 45

du 02/11 au 08/11/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Poireaux vinaigrette [3,6,10,12] Betteraves rouges Salade de blé tex mex [1,7,9] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Carottes râpées Chou blanc Salade d'endives bleu et noix [7, 8] Charcuterie / Œuf [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Taboulé [1] Macédoine de légumes [3] Salade basquaise Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Maïs / tomates Chou rouge [12] Salade piémontaise au poisson [3, 4, 10] Charcuterie / Œuf [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Haricots verts crudités [3, 6, 10, 12] Céleri rémoulade [3, 9, 12] Salade de lentilles & petits légumes [3, 6, 10, 12] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]
PLATS CHAUDS	Blanquette de dinde [1, 7] Filet de poisson meunière [1, 4] Quiche thon ciboulette [1, 3, 7]	Suprême de poulet façon pot au feu Dos de cabillaud crème des mers [2, 4, 7] Saucisson brioché [1, 3, 7]	Plat chaud 'BIO' Paté aux pommes de terre [7] Pavé de poisson à la bordelaise [4, 7, 12]	Bouchée à la reine [1, 3 ,7] Filet de truite citronné [4] Quiche chèvre carottes [1, 3, 7]	Petites pièces de bœuf aux éclats de myrtilles [5] Pavé de merlu basilic [4] Feuilleté tomate mozza [1, 7]
LÉGUMES	Haricot beurre tomates Riz Poêlée maraichère	Poêlée campagnarde Boulgour [1] Duo de carottes	Poireaux à la crème [7] Macaroni [1] Poêlee de légumes camarguaise	Gratin de Choux fleurs [1, 7] Riz Basmati Poêlée de légumes	Haricots verts et asperge Frites [5] Salsifis au jus
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Tome grise [7] Bleu [7]/ Saint-Nectaire [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Yaourt grecque [7] Tome grise [7] Bleu [7]/ Saint-Nectaire [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Tome grise [7] Bleu [7]/ Saint-Nectaire [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Petit suisse [7] Tome grise 'BIO' [7] Bleu [7]/ Saint-Nectaire [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Tome grise 'BIO' [7] Bleu [7]/ Saint-Nectaire [7]
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Coupe vignoble [1, 7] Compote pommes / châtaignes Salade de fruits Tarte myrtilles [1, 3, 7]	Corbeille de fruits Coupe rubis (framboise) [1, 7] Flan vanille [7] Mousse chocolat blanc [7] Tiramisu [1, 3, 6, 7]	Corbeille de fruits Coupe douceur des tropiques (bananes) [1, 7] Crème Mont-blanc caramel [7] Fromage blanc / confiture [7] Tropézienne [1, 3, 7, 8]	Corbeille de fruits Mousse citron [1, 3, 6, 7, 8] Compote pommes / fraises île flotante [3, 7] Royal chocolat [1, 3, 6, 7, 8]	Corbeille de fruits Compote pomme Flan chocolat [7] Crème légère orange ananas [1, 7] Tarte Mandarine chocolat [1, 3, 7]

Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements

1 gluten · 2 crustacés · 3 œufs · 4 poissons · 5 arachides · 6 soja · 7 lait · 8 fruits à coques · 9 céleri · 10 moutarde · 11 sésame · 12 sulfites · 13 lupin · 14 mollusques

Bio
Nouveaux plats
Plats végétariens

Semaine 46

du 09/11 au 15/11/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Mélange mexicain [3, 6, 9, 10, 12] Brocolis échalote Salade p.de terre hareng [3, 4, 6, 10, 12] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Céleri rémoulade [9, 10, 12] Carottes râpées Salade de pâtes [1, 6, 10] Charcuterie / Œuf [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]		Cœur d'atichauts à la provençale [3, 6, 10, 12] Macédoine [3, 6, 10] Salade camarguaise [2, 3, 4, 6, 10, 12] Charcuterie / Œuf [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Betteraves rouges aux pommes [6] Taboulé orientale Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]
PLATS CHAUDS	Blanquette de veau [3, 7, 9] Filet de Hoki poivrons [7, 12] Quiche épinard noix & Cantal [1, 3, 7, 8]	Parmentier de canard [1, 7] Dos de cabillaud crème tomate [4, 7] Salade de chèvre croustillant		Sauté de porc aux olives [1, 6] Pavé saumon poêlé [4] Gaufres salées p. de terre, bleu, emmental [1, 3, 7, 8]	Filet de poulet Rôtie sauce chasseur [1, 12] Pané de merlu [1, 4, 7] Gratin d'endives st-Nectaire [1, 3, 4]
LÉGUMES	Purée de céleri Riz étuvé [1] Duo de Haricots *vapeur*	Poêlée campagnarde Pomme croquette Tajine de légumes et abricots	**FERMETURE DU RESTAURANT**	Haricots plats champignon de paris Riz aux petits légumes Choux fleurs *vapeur*	Julienne de légumes vapeur Frites Petits pois carottes persillés
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Tome grise 'BIO' [7] Bleu [7]/ Saint-Nectaire [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Tome grise 'BIO' [7] Bleu [7]/ Saint-Nectaire [7]		Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Tome grise 'BIO' [7] Bleu [7]/ Saint-Nectaire [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Tome grise 'BIO' [7] Bleu [7]/ Saint-Nectaire [7]
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Coupe douceur ananas [1, 7] Compote pommes / kiwis Fromage blanc fruits jaunes [7] Far breton aux pruneaux [1, 3, 7]	Corbeille de fruits Coupe saveur des bois [1, 7] Crème dessert vanille [7] Mousse chocolat [1, 3, 6, 7, 8] Tarte ananas [1, 3, 7]		Corbeille de fruits Coupe belle hélène [1, 7] Compote pommes / framboises Dessert lacté aux fruits [7] Tarte 'Panade aux pommes & fruits secs' [7, 12]	Corbeille de fruits Crème dessert chocolat [7] Salade de fruits Tiramisu fruits rouges [1, 3, 6, 7] Fromage blanc nature [7]

Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements

1 gluten · 2 crustacés · 3 œufs · 4 poissons · 5 arachides · 6 soja · 7 lait · 8 fruits à coques · 9 céleri · 10 moutard · 11 sésame · 12 sulfites · 13 lupin · 14 mollusques

Bio
Nouveaux plats
Plats végétariens

ARENFIP
Association la Résidence de l'École Nationale des Finances Publiques

Semaine 47

du 16/11 au 22/11/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Haricots verts Céleri rémoulade [9, 10, 12] Salade auvergnate [1, 7] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Chou rouge Carottes râpées Salade "caprice de reine" [3, 6, 10, 12] Charcuterie / Œuf [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Poireaux vinaigrette [3,6,10,12] Macédoine de légumes [3] Salade Piemontaise [2] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Journée à thème : **Beaujolais nouveau**	Courgettes et agrumes Betterave Salade italienne [7] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]
PLATS CHAUDS	Pavé de bœuf sauce au bleu [7] Dos de cabillaud moutarde à l'ancienne [1,4,7,10] Omelette japonnaise [3]	Saucisse de canard Filet truite fondue de poireaux [4,7] Tartelette de légumes [1, 7]	Plat chaud 'BIO' Queue de lotte échalote vin blanc [12] Bouchée forestière [1, 3, 7, 12]		Emincé de poulet estragon Escalope de flétan citron [4] Tajine de légumes aux fruits secs et oeufs [3, 9, 12]
LÉGUMES	Poêlée champêtre *vapeur* Penne [1] chou fleur *maitre hotel* [7]	Lentilles au jus Purée [7] Duo de carottes	Poêlée gourmande *pointe d'asperge* Riz étuvé Trio de légumes		Brocolis Pommes de terre noisettes Carottes batonnets cumin
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] St Paulin "BIO" [7] Fourme d'Ambert [7] / Comté [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] St Paulin "BIO" [7] Fourme d'Ambert [7] / Comté [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] St Paulin "BIO" [7] Fourme d'Ambert [7] / Comté [7]		Yaourt (divers) "bio ou local" [7] St Paulin "BIO" [7] Fourme d'Ambert [7] / Comté [7]
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Coupe melba [1, 7] Compote pommes / poires Fruits crème anglaise [7] Tarte abricots crumble [1, 3, 7]	Corbeille de fruits Crème caramel maison [1, 7] Crème dessert Praliné [7] Fromage blanc fruits rouges [7] Tarte poires amandes [1, 3, 7, 8, 12]	Corbeille de fruits Compote pommes / bananes Coupe framboises [1, 7] Moelleux au chocolat [1, 3] île flottante [3, 7]		Corbeille de fruits Coupe praliné/ brownies [3, 7] Coupe tropicale Mousse spéculos [1, 3, 6, 7, 8] Nid d'abeilles [1, 3, 7, 8]

Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements

1 gluten · 2 crustacés · 3 œufs · 4 poissons · 5 arachides · 6 soja · 7 lait · 8 fruits à coques · 9 céleri · 10 moutard · 11 sésame · 12 sulfites · 13 lupin · 14 mollusques

Bio
Nouveaux plats
Plats végétariens

Semaine 48

du 23/11 au 29/11/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Betteraves rouges Maïs peperonata Salade de thon [3, 4, 6, 10, 12] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Carottes râpées Concombre à la crème [7] Salade farandole [3,6,10,12] Charcuterie / Œuf [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Maïs / fond d'artichaud [3,6,10,12] salade de lentilles [12] Salade lyonaise [3,6,10,12] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Endives Haricots verts crudités Salade de blé Tex Mex [1,7,9] Charcuterie / Œuf [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Champignons EN SALADE [3,6,10,12] Céleri rémoulade 4,7 Salade de riz au poulet [3,6,10,12] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]
PLATS CHAUDS	Steak poêlé poivre [5] Dos de colin petits légumes [1, 4] Tarte st nectaire [1,3,7]	Paupiette de veau *jus ail & romarin* [1] Merlu dieppoise de légumes [1, 2, 4, 7] Foccacia 3 fromages [1, 7]	Plat chaud 'BIO' Beignets de calamars sauce provençale [1, 4, 14] Penne regate *concassée de tomates* 1, 6	Chipolatas rôties jus court [1] Pavé de saumon ciboulette [4, 7] Feuilleté au fromage [1, 7]	Escalope de dinde milanaise [1,3] Filet de poisson meunière [1,4] Galette boulgour, lentilles corail et épinards
LÉGUMES	Bâtonnière de légumes *vapeur* Frites Haricots plats à l'espagnole	Légumes forestier saint-Hubert [6] Gratin dauphinois [7] Ratatouille	Brocolis *vapeur* Boulgour [1] Poêlée maraichère	Petits pois carottes Riz étuvé safrané Champignons ail persil	Choux romanesco *vapeur* Pâtes 'BIO' [1] Poêlée méridionale
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Mimolette 'BIO' [7] Chèvre [7] / Savaron [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Cantal "BIO" [7] Chèvre [7] / Savaron [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Cantal "BIO" [7] Chèvre [7] / Savaron [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Cantal "BIO" [7] Chèvre [7] / Savaron [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Cantal "BIO" [7] Chèvre [7] / Savaron [7]
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Crème MontBlanc vanille [7] Fromage blanc fruits rouges [7] Tarte citron meringuée [1, 3, 7] Coupe Framboise crème anglaise [1, 7]	Corbeille de fruits Compote pommes / myrtilles Mousse chocolat blanc [7] Paris-Brest [1, 3, 7] Nuage de clémentine [1, 7]	Corbeille de fruits Flan vanille [3, 7] Salade de fruits Tarte framboises [1, 3, 7] Coupe banane fraise	Corbeille de fruits Dessert lacté [7] Compote pommes / tropicale Mousse au praliné [7, 8] Pasteis de nata [1, 3]	Corbeille de fruits Compote pèche Fruits crème anglaise [7] Flan chocolat [7] Tarte vanille Poires chocolat [1, 3, 7]

Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements

1 gluten · 2 crustacés · 3 œufs · 4 poissons · 5 arachides · 6 soja · 7 lait · 8 fruits à coques · 9 céleri · 10 moutard · 11 sésame · 12 sulfites · 13 lupin · 14 mollusques

Bio
Nouveaux plats
Plats végétariens