

Menus du 1er septembre au 21 octobre 2022  
RESTAURANT SCOLAIRE ARC EN CIEL



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :

Produits Bio

HVE (haut valeur environnementale)

Produits Pêche durable

Produit Local



lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
	VACANCES		SALADE VERTE/CAROTTES RAPEES RAVIOLIS (PLAT COMPLET) EMMENTAL/CANTAL CHOIX DE COMPOTE BIO	FEUILLETTE AU FROMAGE/CREPE AU FROMAGE SAUTE DE DINDE SAUCE AU POIVRE HARICOTS VERTS BIO YAOURT SUCRE/FROMAGE BLANC AROMATISE CHOIX DE FRUITS DE SAISON

Repas Végétarien

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
CAROTTES RAPEES BIO/TOMATES VINAIGRETTE TORTELLINIS RICOTTA EPINARD (PLAT COMPLET) PYRENEES/SAINT MORET FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE/ ENDIVES VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF À LA NAPOLITAINE GRATIN D'AUBERGINES À LA TOMATE CARRE FRAIS BIO/CAMEMBERT BIO MOUSSE AU CHOCOLAT/CREME AU	MACÉDOINE MAYONNAISE SAUCISSE FRAICHE FLAGEOLETS CANTAL COMPOTE BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE/SALADE DE POIS CHICHES SAUTÉ DE POULET LOCAL FONDANT A LA MENTHE PURÉE DE PANAIS CANTAFRAIS/CHANTENEIGE CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	CONCOMBRE A LA FETA/SALADE VERTE AUX CROUTONS FILET DE COLIN MSC SAUCE SÉTOISE BOULGOUR COULOMMIERS/VACHE PICON CHOIX DE COMPOTE BIO

lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
ROSETTE et condiments/RILLETES POULET RÔTI LOCAL COURGETTES BIO CAMEMBERT/BUCHE DE CHEVRE CHOIX DE FRUITS DE SAISON	SALADE VERTE/TOMATES VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF LOCAL SAUCE BÉARNAISE GRATIN DE TORTIS BIO VACHE PICON/TARTARE YAOURT LOCAL/FROMAGE BLANC SUCRE	SALADE DE BOULGOUR SAUTÉ DE DINDE AU CURRY CAROTTES BIO PERSILLÉES SAINT NECTAIRE CRÈME AU CARAMEL	MELON/CONCOMBRE VINAIGRETTE OMELETTE AU FROMAGE RIZ BIO AUX POIVRONS SAINT NECTAIRE/MIMOLETTE GLACE	TABOULE (semoule bio) /SALADE DE BLE BIO FILET DE POISSON MSC AUX HERBES PETITS POIS BREBISCREME/SAINT MORET CHOIX DE FRUITS DE SAISON

Repas Végétarien

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
BETTERAVES BIO/POIREAUX BIO EN VINAIGRETTE ROULÉ AU FROMAGE HARICOTS VERTS CANTADOU/SAINT MORET CHOIX DE FRUITS DE SAISON	SALADE CRETOISE (concombres, tomates, poivrons)/SALADE DE CHOU BLANC SAUCE CARBONARA PENNE EDAM BIO/EMMENTAL BIO TARTE AU CHOCOLAT	SALADE D'ENDIVES AU BLEU JAMBON BRAISÉ PETITS POIS CANTAFRAIS LIÉGEOIS CAMEL	COLESLAW/CELERI REMOULADE SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AU CUMIN SEMOULE BIO MORBIER/CANTAL CHOIX DE FRUITS DE SAISON HVE	CREME DUBARRY (CHOU-FLEUR) BIO GRATIN DE L'OCEAN RIZ SAINT PAULIN CAKE PRUNEAUX

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
TOMMATES BIO VINAIGRETTE/ CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE AUBERGINES À LA PROVENÇALE POMMES DE TERRE PERSILLÉES CANTAL/ GOUDA FROMAGE BLANC AROMATISE/ YAOURT SUCRE	SURIMI MAYO / OEUFS DURS MAYO RÔTI DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE HARICOTS VERTS BIO SAINT MORET/ CHANTENEIGE TARTE AUX POMMES	SALADE DE PÂTES ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE AUBERGINES À LA TOMATE BUCHE DE CHEVRE FRUIT DE SAISON BIO	PASTèque / MELON STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE PETITS POIS BRIE/ EMMENTAL CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	PIZZA/ FRIAND AU FROMAGE FILET DE COLIN MEUNIÈRE MSC PURÉE DE PATATES DOUCES TOMME GRISE/ FOURME D'AMBERT CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
PATE DE CAMPAGNE + CORNICION / SALAMI + BEURRE HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL RATATOUILLE TOMME BLANCHE/SAINT NECTAIRE CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO	CONCOMBRE VINAIGRETTE/BATAVIA ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE CHARCUTIERE POTATOES GOUDA BIO/CAMEMBERT BIO YAOURT LOCAL/FROMAGE BLANC AROMATISE	SALADE DE RADIS LASAGNES BOLOGNAISE PLAT COMPLET VACHE PICON FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES RAPEES BIO/CHOU ROUGE VINAIGRETTE BIO CHILI SIN CARNE MAIS HARICOTS ROUGES ET POIVRONS RIZ BRIE/BUCHE DE CHEVRE CHOIX DE FRUITS DE SAISON	TABOULE (semoule bio) /SALADE DE BLE BIO NUGGETS DE POISSON BROCOLIS EN GRATIN MIMOLETTE/TOMME GRISE PARIS BREST

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
NEMS DE LEGUMES / SALADE THAI FILET DE DINDE SAUCE BASQUAISE COUGETTES GRATINÉES GOUDA BIO / CAMENBERT BIO CHOIX DE FRUITS DE SAISON HVE	CAROTTES RAPEES BIO / SALADE DE TOMATES BIO BOLOGNAISE DE LENTILLES PÂTES ET RÂPÉ CHANTAILLOU / CANTAFRAIS GLACE	SALADE VERTE CHEESEBURGER POTATOES EDAM COMPOTE BIO	SALADE DE LENTILLES BLANQUETTE DE VEAU GRATIN DE BUTTERNUT TARTARE AUX NOIX CAKE AUX RAISINS	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE / SALADE DE CHOU BLANC BIO BRANDA DE POISSON MSC (PLAT COMPLET) BLEU / TOMME NOIRE CHOIX DE FRUITS DE SAISON

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
SALADE DE POIS CHICHES / SALADE DE LENTILLES RÔTI DE DINDE HARICOTS PLATS CAMENBERT BIO / VACHE QUI RIT BIO CHOIX DE FRUITS DE SAISON	SALADE DE TOMATES / SALADE DE CHOUX ROUGE LASAGNES DE LEGUMES (PLAT COMPLET) EMMENTAL / EDAM FROMAGE BLANC SUCRE BIO / YAOURT SUCRE BIO	CONCOMBRE BIO BULGARE CÔTE DE PORC GRILLÉE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SAINT MORET FRUIT DE SAISON	PASTèque / MELLON SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX POIVRONS SEMOULE BIO TARTARE / CARRE FRAIS YAOURT AROMATISE / PETITS SUISSES SUCRES	FRIAND AU FROMAGE / CREPE AU FROMAGE COLOMBO DE POISSON MSC RIZ BIO MIMOLETTE / MORBIER CHOIX DE FRUITS DE SAISON

Arc Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 More en Baroeul