

MENU ARCINS MEDOC
Du lundi 4 novembre 2024 au vendredi 20 décembre 2024



Lundi 04/11	Mardi 05/11	Jeudi 07/11	Vendredi 08/11
	Crêpe au fromage	Carottes râpées raisins vinaigrette	
Pizza mozzarella	Poisson pané + citron	Rôti de veau sauce forestière A	Filet de poulet Jus de viande
Salade verte vinaigrette légume	Duo de carottes persillés	Gratin daupinois	Frites de patate douce
Emmental BIO	Gouda BIO A		Saint-môret
Riz au lait vanille		Fromage blanc vanille	Crème dessert chocolat BIO

Lundi 11/11	Mardi 12/11	Jeudi 14/11	Vendredi 15/11
FERIE		Salade verte croustons maïs	
	Chili con carne	Lasagnes légumes au pesto	Filet de poisson meunière
	Riz basmati		Fondue de poireaux
	Tomme de vache AOP à la coupe	Vache qui rit	Fromage blanc à la fraise BIO
	Banane BIO		Fruit de saison BIO

Lundi 18/11	Mardi 19/11	Jeudi 21/11	Vendredi 22/11
Taboulé au boulgour		Pamplemousse rose + sucre	
Omelette Fraiche au fromage	Escalope de dinde sauce tomate	Blanquette de veau BI	Parmentier de poisson
Poêlée ratatouille	Farfalle	Riz basmati	
Yaourt aromatisé BIO	Ossau-iraty AOC à la coupe	Mimolette	Petit suisse aromatisé BIO
	Mousse au chocolat BIO		Fruits de saison

Lundi 25/11	Mardi 26/11	Jeudi 28/11	Vendredi 29/11
Saucisse de volaille paysanne	Jambon blanc	Sauté de porc sauce forestière	Filet de poisson sauce Beurre citron
Petits pois carottes BIO	Coquille	Semoule BIO et son bouillon	Purée de potiron cuisinée
Chavroux	Saint-nectaire AOC AOP à la coupe	Babybel	Tomme de vache AOP à la coupe
Fruit de saison BIO	Pêches au sirop	Fruit de saison BIO	Flan chocolat BIO

MENU ARCINS MEDOC
Du lundi 2 décembre 2024 au vendredi 20 décembre 2024



Lundi 02/12	Mardi 03/12	Jeudi 05/12	Vendredi 06/12
Betteraves vinaigrette BIO 	Oeufs durs mayonnaise		
Sauté de veau tomate 	Quiche lorraine	Rôti de porc au jus	Hachis parmentier BIO
Semoule et son bouillon	Salade verte vinaigrette légume 	Poêlée haricots blancs cuisinées à la graisse d'oie	
Yaourt vanille BIO 		Saint-môret	Comté à la coupe AOP
	Compote pomme-vanille	Fruits de saison	Liégeois chocolat

Lundi 09/12	Mardi 10/12	Jeudi 12/12	Vendredi 13/12
	Céleri BIO rémoulade 		Endives aux noix
Pièce de poulet rôti Egalim 	Saucisse de Toulouse	Rôti de veau sauce forestière 	Filet de poisson sauce crème
Haricots vert persillés BIO 	Frites	Boulgour	Riz Pilaf
Petits suisses nature sucré	Gouda BIO 	Mimolette	
Moelleux chocolat		Liégeois vanille	Purée pomme-ananas

Lundi 16/12	Mardi 17/12	Jeudi 19/12	Vendredi 20/12
	Terrine de campagne cornichon		
Croque-monsieur	Filet de poisson du jour + citron 		Rôti de boeuf
Salade verte vinaigrette légume 	Gratin de Chou-fleur	<i>Menu de Noel</i>	Purée
Yaourt citron BIO 	Tomme de vache AOP à la coupe 		Edam
Purée pomme fraise 			Yaourt velouté fruits