

## MENU ARCINS EN MEDOC

Du lundi 6 janvier 2025 au vendredi 10 janvier 2025

Lundi 06/01

Mardi 07/01

Jeudi 09/01

Vendredi 10/01

Saucisson sec + cornichon

Chausson de volaille à la bolognaise

Poêlée ratatouille

Yaourt vanille BIO

Galette des rois

Escalope de dinde sauce curry

Haricots vert persillés BIO

Gouda

Rôti de porc au jus

Poelee de haricots blancs cuisinés à la graisse d'oie

Yaourt nature sucré BIO

Filet de poisson sauce Hollandaise

Galettes brocolis-carotte

Mimolette

Liégeois vanille

**MENU ARCINS EN MEDOC**  
**Du lundi 13 janvier 2025 au vendredi 17 janvier 2025**

Lundi 13/01	Mardi 14/01	Jeudi 16/01	Vendredi 17/01
Pizza mozzarella	Crêpe au fromage	Carottes râpées raisins vinaigrette	
Salade verte vinaigrette légume	Poisson pané + citron	Rôti de veau sauce forestière	Filet de poulet Jus de viande
Emmental BIO	Duo de carottes persillés	Gratin dauphinois	Frites de patate douce
Riz au lait vanille	Vache qui rit BIO	Fromage blanc vanille	Saint Moret
			Crème dessert chocolat BIO

MENU ARCINS EN MEDOC  
Du lundi 20 janvier 2025 au vendredi 24 janvier 2025

Lundi 20/01

Croque-monsieur jambon

Salade verte vinaigrette légume

Yaourt nature sucré BIO

Purée pomme fraise

Mardi 21/01

Chili con carne

Riz basmati

Tomme de vache AOP à la coupe

Flan chocolat

Jeudi 23/01

Salade verte croutons maïs

Lasagnes légumes cuisinés

Vache qui rit

Vendredi 24/01






Filet de poisson meunière

Emincé de poireaux à la crème









Fromage blanc à la fraise BIO

Fruit de saison BIO






**MENU ARCINS EN MEDOC**  
**Du lundi 27 janvier 2025 au vendredi 31 janvier 2025**

Lundi 27/01	Mardi 28/01	Jeudi 30/01	Vendredi 31/01
Taboulé au boulgour		Pamplemousse + sucre	
Omelette Fraiche au fromage	Escalope de dinde sauce tomate 	Blanquette de veau BIO	Brandade parmentière
Poêlée ratatouille	Penne	Riz basmati	
Yaourt aromatisé BIO 	Ossau Iraty AOC à la coupe 	Mimolette	Petit suisse aromatisé BIO 
	Mousse au chocolat BIO 		Fruit de saison









**MENU ARCINS EN MEDOC**  
**Du lundi 3 février 2025 au vendredi 7 février 2025**

Lundi 03/02	Mardi 04/02	Jeudi 06/02	Vendredi 07/02
Saucisse de volaille paysanne 	Jambon blanc	Ravioli de bœuf sauce tomate 	Filet de poisson + citron
 Petits pois carottes BIO	Coquillette	Salade verte vinaigrette légume 	Purée de potiron cuisinée
Chavroux	Saint Nectaire AOC à la coupe 	Yaourt nature sucré BIO 	Tomme de vache AOP à la coupe 
Crêpe au sucre	Pêche au sirop	Pomme cuite cassis 	Flan chocolat

**MENU ARCINS EN MEDOC**  
**Du lundi 10 février 2025 au vendredi 14 février 2025**

Lundi 10/02	Mardi 11/02	Jeudi 13/02	Vendredi 14/02
 Betterave vinaigrette BIO  Salade de haricots verts vinaigrette	Quiche Lorraine Salade verte vinaigrette légume 	Rôti de porc au jus 	Hachis parmentier BIO
Sauté de veau tomate Semoule et son bouillon  Yaourt vanille BIO	Poêlée de haricot blanc cuisinés à la graisse d'oie Saint-môret Compté pomme-vanille Fruit de saison	Comté portions AOP Liégeois chocolat	

MENU ARCINS EN MEDOC  
Du lundi 17 février 2025 au vendredi 21 février 2025

Lundi 17/02	Mardi 18/02	Jeudi 20/02	Vendredi 21/02
 Pièce de poulet rôtie Egalim	 Céleri BIO rémoulade  		 Endives aux noix
 Haricots vert persillés BIO	Saucisse de Toulouse	Rôti de veau sauce forestière	 Filet de poisson sauce crème
Petit suisse sucré	Frites	Bouलगour	Riz Pilaf
Eclair au chocolat	Gouda BIO 	Mimolette	Purée pomme-ananas
		Liégeois vanille	