

ARPAJON



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce poivre	<i>REPAS USA</i>	<i>POISSONS D'AVRIL</i>		tomates vinaigrette
	<i>ailles de poulet issu de LR et ketchup</i>	<i>rillettes au thon</i>	jambon* CEC	omelette et emmental râpé
trio de légumes BIO et pdt BIO		<i>tarte au saumon</i>	<i>rôti de poulet froid</i>	
	<i>pommes campagnardes</i>	<i>épinards sauce blanche et blé doré</i>	coquillettes au gratin	petits pois CE2 et carottes
cantal AOP #	<i>petit fromage frais arôme</i>		yaourt sucré	
gélifié parfum vanille	<i>brownie individuel</i>	<i>fruit frais</i>	fruit frais BIO #	banane
		goûters :		
		baguette pâte à tartiner fromage blanc arôme purée de pomme		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	émincés de poulet sauce caramel semoule BIO et carottes BIO persillées yaourt aux fruits mixés cake individuel local et cc œuf en chocolat	salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé daube de bœuf VBF chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt ananas frais goûters : brioche tranches x2 spécialité pomme fraise produit laitier frais	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre)	carottes râpées au citron hoki beaufilet doré au beurre purée potiron et pdt crème dessert BIO parfum chocolat locale cc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 avril 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de blé doré	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS	
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	chili sin carne
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>				
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (pommes de terre rissolées)	riz
	fromage à tartiner	yaourt arôme	petit fromage frais arôme	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #			gâteau chocolat	fraises (et sucre)

goûters :

		baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop produit laitier frais		
--	--	--	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	salade de pépinettes fraîcheur			
	steak haché de bœuf VBF sauce au bleu	croque monsieur*	émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	colin d'Alaska sauce dieppoise
ravioli aux légumes	brocolis au gratin	pizza fromage (emmental)		
	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	haricots plats (ail et persil)	purée de céleri CE2 et pdt	semoule BIO (et légumes couscous)
		petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO #	saint nectaire AOP #
liégeois parfum chocolat		fruit frais	fraises (et sucre)	tarte citron
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
brioche tranches x2 lait nature fruit frais	pain de mie fromage à tartiner compote de pomme produit laitier frais	cake au miel à la coupe local cc produit laitier frais fruit frais	baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire produit laitier frais	baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre