

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

| LUNDI | MARDI                                                 | MERCREDI                                                               | JEUDI                                   | VENDREDI                |
|-------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------|
|       | RENTREE SCOLAIRE                                      | salade mezze penne au curry                                            |                                         | laitue iceberg          |
|       | émincés de poulet issu de LR<br>sauce façon béarnaise | rôti de bœuf VBF et ketchup                                            | galette de légumes façon<br>ratatouille | haché au cabillaud      |
|       | frites                                                | haricots verts (ail et persil)                                         | purée de potiron et de pdt              | riz BIO à la tomate     |
|       | camembert                                             | fromage frais arôme                                                    | gouda BIO #                             |                         |
|       | purée de pommes BIO                                   |                                                                        | fruit frais                             | mousse chocolat au lait |
|       | sirop de grenadine                                    |                                                                        |                                         |                         |
|       |                                                       | goûters :                                                              |                                         |                         |
|       |                                                       | baguette<br>fromage tranchette<br>fruit frais<br>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

ARPAJON



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 07 au 11 septembre 2026

| LUNDI                | MARDI                                                                                                    | MERCREDI                                                                              | JEUDI                                                                                                        | VENDREDI                                                                |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| lasagnes au bœuf VBF | tomates vinaigrette au persil<br><br>pilon de poulet rôti jus aux herbes<br><br>poêlée de légumes et pdt | rillettes au thon<br><br>saucisses à la volaille<br><br>petits pois CE2 (et carottes) | colin d'Alaska pané et citron<br><br>épinards sauce blanche et coquillettes<br><br>yaourt sucré BIO local cc | garniture couscous végé<br><br>semoule<br><br>coulommiers<br><br>banane |
| yaourt arôme         |                                                                                                          |                                                                                       | madeleine aux pépites de chocolat local cc                                                                   |                                                                         |
| fruit frais          | crème dessert BIO parfum vanille local cc                                                                | fruit frais                                                                           |                                                                                                              |                                                                         |

goûters :

|  |  |                                                                        |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | biscuit individuel<br>produit laitier frais<br>spécialité pomme banane |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------|--|--|

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

ARPAJON

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 14 au 18 septembre 2026

| LUNDI                                           | MARDI                                       | MERCREDI                                                   | JEUDI                                 | VENDREDI                              |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| taboulé                                         |                                             | concombres et feta<br>vinaigrette                          |                                       | <b>carottes râpées BIO</b>            |
| pané croustillant au cantal<br>AOP              | <b>sauté bœuf VBF BIO sauce<br/>au thym</b> | émincés de poulet au jus                                   | hoki pané et citron                   | paupiette au veau sauce<br>bolognaise |
| duo haricots verts et beurre<br>(ail et persil) | purée de pommes de terre                    | lentilles (et carottes)                                    | chou-fleur au gratin et pdt           | <b>torsade BIO</b>                    |
|                                                 | bûche au lait de mélange                    |                                                            | yaourt sucré local cc (Pur<br>Perche) |                                       |
| <b>fruit frais</b>                              | <b>purée de pommes BIO</b>                  | gâteau basque                                              | <b>fruit frais</b>                    | liégeois parfum vanille               |
|                                                 |                                             | <b>goûters :</b><br>céréales<br>lait nature<br>fruit 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 21 au 25 septembre 2026

| LUNDI                             | MARDI                                                             | MERCREDI                                          | JEUDI                                   | VENDREDI                        |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------|
|                                   | <i>Repas Italie</i>                                               | <i>AUTOMNE</i>                                    |                                         | œufs durs et mayonnaise         |
| ailes de poulet issu de LR        | <i>batonnets mozzarella</i>                                       |                                                   | rôti de porc* issu LR sauce charcutière | colin d'Alaska sauce provençale |
| courgettes (ail et persil) et pdt | <i>cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes</i> | <i>parmentier végété de l'automne</i>             | rôti de poulet sauce charcutière        |                                 |
| emmental à la coupe               |                                                                   | <i>fromage blanc nature et confiture de prune</i> | flageolets à la tomate                  | <b>riz BIO et ratatouille</b>   |
| <b>fruit frais BIO #</b>          | <i>raisin</i>                                                     | <i>poire au sirop</i>                             | <b>fromage à tartiner BIO #</b>         | yaourt sucré                    |

goûters :

|  |  |                       |  |  |
|--|--|-----------------------|--|--|
|  |  | biscuit               |  |  |
|  |  | 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