

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes de blé façon thai courgettes BIO et pdt BIO persillées petit fromage frais arôme fruit frais	carottes râpées vinaigrette au citron vert rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i> lentilles CE2 (et carottes) biscuit moelleux chocolat local cc	duo tex mex (merguez douce et manchons de poulet) pommes campagnardes et ketchup fromage à tartiner fruit frais goûters : baguette beurre et barre chocolat noir ananas au sirop produit laitier frais	haché au cabillaud épinards au gratin et pépinettes camembert purée de pommes BIO #	taboulé à la semoule BIO paupiette au veau sauce aux olives vertes bâtonnière aux haricots plats yaourt sucré

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 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
macédoine			RACLETTE	salade de maïs (et tomates)
cordon bleu	omelette et emmental râpé	sauté de bœuf VBF sauce façon marengo	jambon CEC* et cornichon <i>rôti de poulet et cornichon</i>	cubes de colin d'Alaska sauce citron
choux de Bruxelles et pdt	haricots verts CE2 et pdt	poêlée de légumes et farfalles	pommes de terre rondes	riz et fondue de poireaux
	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	fromage à raclette	
fruit frais	banane	grillé pommes	purée de pomme BIO	liégeois parfum vanille
		goûters : pain de mie confiture produit laitier frais spécialité pomme ananas		

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 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées BIO	crêpe au fromage	REPAS DE NOËL	
ailes de poulet issu de LR	colin d'Alaska pané	rôti de bœuf VBF et ketchup		
trio de légumes BIO et pdt BIO	semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt		lasagnes ricotta épinards
emmental				yaourt sucré local cc (Pur Perche)
fruit frais	gélifié parfum vanille	fruit frais		fruit frais BIO #
		goûters : biscuit produit laitier frais compote pomme HVE		

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