



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle



recettes de grand-mère

LUNDI	MARDI	MERCREDI	VÉGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
1/3/21 Salade de pommes de terre à la ciboulette et dès d'emmental	2/3/21 Céleri BIO vinaigrette  et dès d'emmental	3/3/21	4/3/21 Carottes râpées BIO vinaigrette 	5/3/21
Sauté de poulet sauce provençale Issu de label rouge 	Blanquette de veau VF 	Jambon braisé sauce charcutière R: Jambon de poulet sce charcutière	Omelette 	Filet de poisson pané 
Haricots verts BIO à l'ail 	Riz BIO  Carottes BIO	Coquillettes BIO 	Purée de brocolis - pommes de terre	Pôlée de légumes BIO  Semoule BIO
		Tartare nature		Yaourt BIO vanille 
Fruit de saison BIO 	PCC: Gâteau au yaourt 	Fruit de saison BIO 	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO 



GOÛTER

Croissant
Fromage blanc aromatisé

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8/3/21	9/3/21	10/3/21	11/3/21	12/3/21
Concombre BIO vinaigrette 	Salade de pâtes (coquillettes BIO, tomates)  et mozzarella	Potage dubarry BIO (chou-fleur)  et râpé		Salade du chef (salade, emmental, et dès de dinde)
Saucisse fumée R: Saucisse de volaille	Steak de soja sauce tomate 	Parmentier de saumon à la patate douce 	Sauté de bœuf RAV sauce aux carottes 	Rôti de veau VF sauce portugaise 
Lentilles BIO 	Brisures de chou fleur persillade	Salade verte BIO 	Riz BIO 	Courgettes BIO 
			Petit suisse nature BIO + sucre 	
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Cocktail de fruits au sirop	PCC: Moelleux à la fleur d'oranger 

GOÛTER

Madeleine

Compote pomme

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle



Menu Italien

- VENDREDI

LUNDI
15/3/21

Boulettes de soja sauce provençale


Purée de pommes de terre BIO


Yaourt nature BIO + sucre


Fruit de saison BIO


MARDI
16/3/21

Salade haricots rouges, maïs, tomate

et dès d'emmental

Sauté de bœuf RAV sauce mironton


Julienne de légumes

Fruit de saison BIO


MERCREDI
17/3/21

Cuisse de poulet au jus
Issu de label rouge


Petit pois

Carottes

Gouda BIO


Compote pomme-fraise BIO


JEUDI
18/3/21

Carottes râpées BIO vinaigrette


Filet de lieu sauce tomate basilic


Purée épinards - pommes de terre BIO


Liégeois vanille

19/3/21

Concombre BIO mozzarella


Cabonara (porc)
R: Carbonara (Dés de poulet)
Issu de label rouge


Penne BIO


et grana padano râpé

Mousse citron


GOÛTER

Pain + Beurre

Fruit de saison

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine francaise



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle

LUNDI 22/3/21	MARDI 23/3/21	MERCREDI 24/3/21	VÉGÉTARIEN JEUDI 25/3/21	VENDREDI 26/3/21
	<i>Potage poireaux-pommes de terre</i> BIO  	<i>Taboulé aux légumes</i>		<i>Salade coleslaw BIO</i> 
<i>Goulash de bœuf RAV</i> 	<i>Brandade de poisson</i> 	<i>Taboulé aux légumes</i> <i>et mozzarella</i>		<i>et mozzarella</i>
	<i>Brandade de poisson</i> 	<i>Sauté de porc sauce aux pommes</i> <i>R: Sauté de poulet sauce aux pommes</i> <i>Issu de label rouge</i> 	<i>Chili végétarien</i> 	<i>Rôti de dinde au jus</i> <i>Issu de label rouge</i> 
<i>Boulghour BIO</i> 	<i>Salade verte BIO</i> 	<i>Carottes vichy BIO à la crème</i> 	<i>Riz BIO</i> 	<i>Haricot verts à l'ail</i>
<i>Camembert BIO</i> 			<i>Petit moulé nature</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Compote pomme-pêche BIO</i> 	<i>PCC: Quatre quarts aux pépites de chocolat</i> 

GOÛTER
Pain + Beurre
Lait nature

LEGENDE

-  Potage du chef
-  Recette du chef
-  Peche responsable
-  Viande bovine francaise
-  Plat végétarien