



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle

Végétarien

LUNDI 6/12/21	MARDI 7/12/21	MERCREDI 8/12/21	JEUDI 9/12/21	VENDREDI 10/12/21
	 			
Filet de lieu sauce échalotte 	Curry de haricots rouges au lait de coco (haricot rouge, lait de coco, oignon, courgette, carotte, curry, gingembre)   NOUVEAUTÉ	Velouté de tomate aux vermicelles  et râpé	Rôti de porc aux herbes R: Rôti de dinde LR aux herbes 	Salade de boulgour (boulgour, maïs, tomate, concombre) et bleu 
Purée 3 légumes - pommes de terre	Riz créole BIO 	Gratin de coquillettes BIO au jambon de poulet 	Lentilles	Carbonade de bœuf RAV flamande 
Fromage blanc nature BIO + sucre 	Vache Picon	Salade verte BIO 	Brie BIO 	Carottes BIO au persil 
Fruit de saison BIO 	Compote pomme / banane BIO 	Fruit de saison BIO 	Beignet pomme	Fruit de saison BIO 

GOÛTER

Pain + Tartare nature

Compote pomme/fraise

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle



LUNDI

13/12/21

Betteraves vinaigrette

et montboissier

Palet végétarien à la mexicaine



NOUVEAUTÉ

Riz créole BIO



Fruit de saison BIO



MARDI

14/12/21

Chou rouge BIO à la grenadine



Sauté de bœuf RAV sauce provençale



Purée d'épinards - pommes de terre BIO et râpé



Compote pomme / pêche BIO



MERCREDI

15/12/21

Jambon braisé sauce charcutière
R: Jambon de poulet sauce charcutière

Coquillettes BIO aux petits légumes



Petit Louis tartine

Mousse au chocolat au lait

Repas de Noël

JEUDI



Rôti de dinde LR sauce aux marrons



Pommes pins



Cantal AOC



Dessert de Noël

Chocolat de Noël



VENDREDI

17/12/21

Salade diablo (torti tricolore, mavonnaise)

et mozzarella

Filet de poisson meunière



Duo de courgettes

Fruit de saison BIO



GOÛTER

Moelleux fourré fraise

Lait nature



LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



BIO



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle



VACANCES

LUNDI

20/12/21

Saucisse fumée au jus (porc)

R: Saucisse de volaille au jus

Lentilles

Carottes

Emmental

Liégeois chocolat

MARDI

21/12/21

Courgettes râpées BIO vinaigrette



Bœuf RAV bourguignon



Macaroni BIO

et râpé



Compote pomme / banane BIO



Végétarien

MERCREDI

22/12/21

Salade de riz (tomate, olive, maïs)

et carré de l'est

Omelette



Ratatouille

Fruit de saison BIO



JEUDI

23/12/21

Potage aux légumes BIO



et râpé

Brandade de poisson

(purée BIO)



Salade verte BIO



Fruit de saison BIO



24/12/21

Cordon bleu de volaille

Haricots verts BIO



Yaourt BIO vanille



Cake à la carotte



GOÛTER

Moelleux fourré abricot

Fruit de saison

GOÛTER

Moelleux au chocolat

Lait nature

GOÛTER

Pain + edam

Compote pomme/fraise

GOÛTER

Galette bretonne

Yaourt nature + sucre

GOÛTER

Pain + confiture

Fruit de saison

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Bio



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle



VACANCES

LUNDI

27/12/21

Paupiette de veau sauce marengo

Petits pois

Carottes

Petit suisse aromatisé BIO

Fruit de saison BIO

GOÛTER

Pain + petit moulé nature

Compote pomme/banane

MARDI

28/12/21

Concombre BIO vinaigrette

Escalope de poulet LR sauce moutarde

Epinards BIO à la crème

Riz BIO

Crème dessert chocolat

GOÛTER

Moelleux caramel au beurre salé

Fruit de saison

MERCREDI

29/12/21

Filet de poisson pané

Penne BIO sauce tomate

Yaourt nature BIO + sucre

Fruit de saison BIO

GOÛTER

Croissant
Lait chocolaté

Végétarien

JEUDI

30/12/21

Velouté de pois cassés

et râpé

Pizza au fromage

Salade verte BIO

Brownies chocolat aux haricots blancs

GOÛTER

Madeleine
Petit suisse aromatisé



31/12/21

Salade iceberg aux croûtons

Sauté de bœuf RAV sauce tomate

Purée de brocolis
- pommes de terre
et râpé

Fruit de saison BIO

GOÛTER

Pain + beurre
Yaourt nature + sucre

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



BIO