



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Maternelle



Végétarien

LUNDI 4/10/21	MARDI 5/10/21	MERCREDI 6/10/21	JEUDI 7/10/21	VENDREDI 8/10/21
Macédoine vinaigrette  et emmental		Potage légumes BIO  et râpé		Concombre BIO vinaigrette 
Rôti de veau VF sauce olives 	Filet de lieu sauce provençale 	Gnocchis sauce tomate basilic 	Steak haché VF sauce champignons 	Sauté de poulet LR sauce caramel 
Boullgour Ratatouille	Epinards BIO Riz BIO	Salade verte BIO 	Purée de carottes - pomme de terre BIO 	Torti BIO et râpé
	Mimolette		Brie	
Fruit de saison	Gâteau au yaourt 	Fruit de saison BIO 	Compote pomme BIO 	Fruit de saison BIO 

### GOÛTER

Pain + carré frais

Compote pomme / banane

### LEGENDE



Issu de label rouge



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Bio



Plat végétarien



**LA SEMAINE DU GOÛT**  
DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

32<sup>ème</sup>  
ÉDITION

# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Maternelle

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Végétarien

**LUNDI**

11/10/21

Potage crécy BIO

 **Salé/Sucré**   
et râpé

Macaroni BIO au pesto de brocolis  
et pois chiches



\*

Fruit de saison BIO



*Mexique*

**MARDI**

 12/10/21

Salade mexicaine

(mais, haricot rouge, avocat,  
icebera)  
et dès d'emmental

**Emincé de poulet LR al pastor**

  
  
(vinaigre, jus d'ananas, épices  
mexicaines, tortillas chips)

Sucré/Salé

Riz BIO aux poivrons



Salade de fruits yucatan  
(mangue, pamplemousse,  
pastèque, sirop vanille)  
Sucré/Amer

**MERCREDI**

13/10/21

Rôti de veau VF au jus



Endives béchamel  
Amer  
Pomme de terre vapeur

Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



*Mexique*

**JEUDI**

14/10/21



Tacos au bœuf VF chili

  
(bœuf égréné, sce tomate, jus de  
veau, poivrons lanières, haricot  
rouge, tomate cubes, épices.

Salade verte BIO



Bûche mi-chèvre



Arroz con leche  
(riz au lait, raisins secs, cannelle)  
Sucré

**VENDREDI**

15/10/21

Carottes rapées BIO aux pommes  
sauce citron

Acide



Quenelles de brochet sauce  
armoricaine

Courgettes BIO persillées



Crème dessert chocolat

Sucré

**GOÛTER**

Moelleux caramel au beurre salé

Compote pomme / coing

**LEGENDE**



Issu de label rouge



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Plat végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Maternelle



Végétarien

LUNDI 18/10/21	MARDI 19/10/21	MERCREDI 20/10/21	JEUDI 21/10/21	VENDREDI 22/10/21
	<i>Chou rouge BIO vinaigrette</i>  <i>et mozzarella</i>	<i>Potage poireaux - pommes de terre BIO</i>   <i>et râpé</i>		<i>Salade coleslaw BIO</i>  <i>et dès d'emmental</i>
<i>Echine de porc sauce tomate</i> <b>R: Rôti de dinde LR sauce tomate</b> 	<i>Aiguillettes de poulet multicéréales</i>	<i>Boulette de bœuf VF sauce barbecue</i> 	<i>Steak de soja sauce échalote</i> 	<i>Filet de colin meunière</i> 
<i>Carottes vichy</i> <i>Lentilles</i>	<i>Blé BIO</i> 	<i>Coquillettes BIO</i> 	<i>Riz BIO</i> 	<i>Purée de pommes de terre BIO</i> 
<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>			<i>Saint Nectaire</i>	
<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote pomme / fraise BIO</i> 	<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Cake au citron</i> 

### GOÛTER

*Galette bretonne*  
*Yaourt nature + sucre*

### LEGENDE



Issu de label rouge



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Plat végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Maternelle



### Halloween

### VACANCES

LUNDI 25/10/21	MARDI 26/10/21	MERCREDI 27/10/21	JEUDI 28/10/21	VENREDI 29/10/21
<p>Salade de pommes de terre</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Filet de lieu sauce colombo</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Concombre BIO vinaigrette</p> <p>Quenelles nature sauce aurore</p> <p>Riz BIO</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade des Alpilles (salade BIO, croûtons, bûche mi-chèvre)</p> <p>Paupiettes de veau sauce marenco</p> <p>Penne BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Rôti de bœuf RAV au jus</p> <p>Ratatouille</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Paulin BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Potion de la sorcière aux asticots (Velouté de tomate aux vermicelles et bandelette de la momie (emmental râpé))</p> <p>Parmentier de Cornebidouille (Parmentier de saumon à la patate douce)</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Dessert de frankenstein (Salade acapulco: melon orange, ananas, mangue, melon vert, pêche, raisin)</p>
<p><b>GOÛTER</b></p> <p>Pain + tartare nature</p> <p>Compote pomme/fraise</p>	<p><b>GOÛTER</b></p> <p>Moelleux caramel au beurre salé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>GOÛTER</b></p> <p>Pain + barre chocolat</p> <p>Petit suisse aromatisé</p>	<p><b>GOÛTER</b></p> <p>Pain + confiture</p> <p>Fromage blanc nature + sucre</p>	<p><b>GOÛTER</b></p> <p>Petits beurre</p> <p>Lait chocolaté</p>

### LEGENDE

	Issu de label rouge		Recette du chef		Pêche responsable		Viande bovine française		BIO
	Plat végétarien								



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Maternelle



**VACANCES**

**LUNDI**

1/11/21

**FERIE**  
**TOUSSAINT**

**MARDI**

2/11/21

**Esalope de poulet LR sauce diable**

**Purée haricots verts - pomme de terre**

**Vache picon**

**Compote pomme/pêche BIO**

**MERCREDI**

3/11/21

**Potage Crecy (carottes) et râpé**

**Raviolis de légumes**

**Salade verte BIO**

**Fruit de saison BIO**

**JEUDI**

4/11/21

**Paleron de bœuf RAV sauce chasseur**

**Riz créole BIO**

**Tomme BIO**

**Fruit de saison**

**VENDREDI**

5/11/21

**Calamar à la romaine**

**Epinards BIO**

**Gouda BIO**

**Moelleux chocolat / courgettes**

**GOÛTER**

**GOÛTER**

**GOÛTER**

**Pain + beurre**

**Fruit de saison**

**GOÛTER**

**Pain + confiture**

**Lait chocolat**

**GOÛTER**

**Croissant**

**Fromage blanc nature + sucre**

**GOÛTER**

**Pain + petit moulé nature**

**Fruit de saison**

### LEGENDE



Issu de label rouge



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Plat végétarien