



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Primaire



GALETTE DES ROIS

LUNDI

3/1/22

Bolognaise de bœuf VF



Torti BIO



Mimolette

Emmental

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

MARDI

4/1/22

Céleri BIO rémoulade

Concombre BIO vinaigrette

et dés de brebis



Saucisse fumée

R: Saucisse de volaille

Carottes au persil

Lentilles

Compote pomme / banane BIO



Compote pomme BIO

MERCREDI

5/1/22

Rôti de veau VF au thym



Riz BIO



Yaourt nature BIO + sucre



Fromage blanc nature BIO + sucre

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

JEUDI

Végétarien

6/1/22

Carottes râpées vinaigrette

Salade verte vinaigrette

et Coulommiers

Omelette



Purée haricots verts - pommes de terre

Galette des rois

VENDREDI

7/1/22

Potage aux navets



NOUVEAUTÉ

et râpé

Brandade de saumon



Salade verte BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

GOÛTER

Pain + Vache picon

Compote pomme / cassis



LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Primaire

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/1/22	11/1/22	12/1/22	13/1/22	14/1/22
<p>Chou rouge BIO vinaigrette</p> <p>Carottes râpées BIO vinaigrette</p> 	<p>Potage Dubarry (chou-fleur)</p>  <p>et râpé</p>		<p>Salade des alpilles (salade BIO, bûche mi-chèvre, croûtons)</p> <p>Salade fromagère (salade BIO, emmental)</p> 	
<p>Sauté de poulet LR sauce robert (à base de moutarde et d'oignons)</p> 	<p>Tortelloni BIO provençale</p>   	<p>Filet de lieu sauce paprika</p> 	<p>Goulash de bœuf RAV</p> 	<p>Rôti de porc sauce aux pommes</p> <p>R: Rôti de dinde LR sauce aux pommes</p> 
<p>Courgettes au persil</p> <p>Blé</p>	<p>Salade verte BIO</p> 	<p>Epinards BIO</p> <p>Riz BIO</p> 	<p>Purée de pommes de terre BIO</p> 	<p>Petits pois</p> <p>Carottes</p>
<p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>  <p>Fruit de saison BIO</p> 	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> 	<p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>Edam BIO</p>  <p>Gouda BIO</p>  <p>Quatre quart</p> 

GOÛTER

Madeleine
Lait chocolaté

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Primaire

Végétarien

LUNDI

17/1/22

Potage de pois cassés



et râpé

Risotto de perles et brunoise de légumes
(pâtes perles, brunoise de légumes, champignons, crème, fromage)



Salade verte BIO



Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO



MARDI

18/1/22

Courgettes râpées BIO vinaigrette

Chou blanc BIO vinaigrette



Sauté de bœuf RAV sauce tomate



Riz BIO aux petits légumes



Liégeois chocolat

Liégeois vanille

MERCREDI

19/1/22

Taboulé

Salade de pommes de terre
et camembert

Rôti de dinde LR sauce colombo



Carottes BIO



Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO



Bienvenue à la Montagne!

JEUDI

20/1/22



Tartiflette (porc)

R: Tartiflette (volaille)



Salade verte BIO



Fromage blanc BIO comme neige

et sucre



Roulé aux myrtilles

VENDREDI

21/1/22

Filet de poisson meunière



Mélange de légumes (carottes, poireaux, celeri, oignons)
Farfalles

Fromy

Petit Louis tartine

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO



GOÛTER

Pain + beurre

Petit suisse aromatisé



LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Primaire

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/1/22	25/1/22	26/1/22	27/1/22	28/1/22
Velouté de tomates aux vermicelles et râpé 		Concombre BIO vinaigrette Salade coleslaw BIO 		Thon mayonnaise Sardines à l'huile
Hachis parmentier VF 	Chili végétarien 	Echine de porc à la diable R: Rôti de dinde LR à la diable 	Filet de lieu sauce matelotte 	Sauté de veau VF sauce chasseur 
Salade verte BIO 	Riz BIO 	Macaroni BIO et râpé 	Ratatouille Semoule	Purée d'épinards - pommes de terre BIO et râpé 
	Petit moulé nature (80%) Petit moulé ail et fines herbes (20%)		Saint Paulin BIO 	
Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO 	Compote pomme/pêche BIO 	Moelleux à la poire 	Fruit de saison BIO 

GOÛTER

Palet breton
Fruit de saison

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge



LE MENU DE LA SEMAINE



Arpajon - Primaire

Végétarien

LUNDI

31/1/22

Betteraves BIO vinaigrette

Macédoine BIO mayonnaise



Palet végétarien à l'italienne



NOUVEAUTÉ

Courgettes sauce provençale

Penne et râpé

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Nouvel An Chinois

MARDI

1/2/22

Salade chinoise
(chou blanc, carottes râpées, soja)
et cantal

Sauté de poulet LR sauce aigre douce



Riz BIO cantonnais (sans viande)



Rocher coco nappé choco

Vive la Chandeleur

MERCREDI

2/2/22



Steak haché VF sauce tomate



Haricots verts BIO



Coulommiers

Tomme blanche

Crêpe nature + confiture coupelle



JEUDI

3/2/22

Rôti de bœuf RAV sauce aux oignons



Purée de carottes - pommes de terre BIO



Fromage blanc aromatisé

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

VENDREDI

4/2/22

Filet de colin sauce cubaine



Semoule BIO



Gouda BIO



Emmental BIO

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

GOÛTER

Pain + barre de chocolat

Fromage blanc nature + sucre

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Primaire



Végétarien

JEUDI

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

10/2/22

11/2/22

7/2/22

8/2/22

9/2/22

Potage poireaux-pommes de terre



et râpé

Paleron de bœuf VF sauce daube



Parmentier végétarien
(purée, carotte, tomate, oignon,
sauce tomate, laurier, lentilles)



Epinards BIO



Petit suisse nature + sucre
Fromage blanc nature + sucre

Moelleux à la fleur d'oranger



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Rôti de porc au jus



R: Rôti de dinde LR au jus

Carottes BIO



Riz BIO

Fromage blanc aromatisé

Yaourt aromatisé

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Céleri BIO vinaigrette



Concombre BIO vinaigrette

Filet de lieu sauce crème



Purée de haricots verts - pommes
de terre

Coquillettes BIO



Carré de l'Est BIO



Camembert BIO

Compote pomme BIO



Compote pomme / banane BIO

Mousse au chocolat au lait

Mousse au chocolat noir

GOÛTER

Moelleux fourré abricot

Compote pomme / coing

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Primaire



LUNDI 14/2/22	MARDI 15/2/22	Végétarien MERCREDI 16/2/22	JEUDI 17/2/22	VENDREDI 18/2/22
	Betteraves vinaigrette	Salade fromagère (salade BIO et dès d'emmental) salade des alpilles (salade BIO, bûche mi-chèvre, croûton) 		Potage cultivateur 
Paupiette de veau au jus	Cordon bleu	Omelette 	Sauté de bœuf RAV sauce aux carottes 	et râpé
Haricots beurre	Lentilles BIO 	Courgettes BIO à la crème 	Chou fleur béchamel	Brandade de poisson 
Purée de pommes de terre		Coquillettes	Riz	Salade verte BIO 
Fromage blanc aromatisé			Edam BIO 	
Petit suisse aromatisé			Gouda BIO 	
Fruit de saison BIO 	Liégeois vanille	Quatre-quarts aux pépites de chocolat 	Compote pomme / fraise BIO	Fruit de saison BIO 
Fruit de saison BIO 	Liégeois chocolat		Compote pomme BIO 	Fruit de saison BIO 

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette
Petit suisse aromatisé

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine francaise



Bio



Issu de label rouge



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Primaire



VACANCES

LUNDI

21/2/22

Chou rouge BIO à la grenadine

Céleri BIO rémoulade



Aiguillettes de poulet multi-céréales

Torti BIO

et râpé



Compote pomme BIO

Compote pomme / pêche BIO



GOÛTER

Moelleux fourré abricot

Petit suisse nature + sucre

MARDI

22/2/22

Potage légumes



et râpé

Axoa de bœuf VF



Salade verte BIO



Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO



GOÛTER

Pain + Confiture

Compote pomme / passion

MERCREDI

23/2/22

Endives vinaigrette

Salade coleslaw

Calamars à la romaine



Purée brocolis - pommes de terre

et râpé

Moelleux à la poire



GOÛTER

Galette bretonne

Yaourt aromatisé

Végétarien

JEUDI

24/2/22

**Raviolis BIO farcie aux lentilles
saveur orientale**



NOUVEAUTÉ



Salade verte BIO



Camembert BIO



Coulommiers BIO

Crème dessert chocolat

Crème dessert vanille

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat

Fruit de saison

VENDREDI

25/2/22

Rôti de veau VF au jus



Petits pois

Carottes

Petit suisse aromatisé

Yaourt aromatisé

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

GOÛTER

Pain + Tartare nature

Compote poire

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Primaire

VACANCES

LUNDI

28/2/22

Salade de boulgour (boulgour, maïs, tomate, concombre)
Salade de pommes de terre à la ciboulette
et dès d'emmental

Sauté de boeuf RAV sauce provençale



Haricots verts BIO à l'ail



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

GOÛTER

Gaufre au sucre

Compote pomme



1/3/22



Merguez

Pommes noisettes

Gouda BIO



Edam BIO

Beignet chocolat



GOÛTER

Pain + Emmental

Fruit de saison

MERCREDI

2/3/22

Potage courgettes / vache qui rit



et râpé

Jambon braisé sauce charcutière

R: Jambon de poulet sauce charcutière

Coquillettes BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

GOÛTER

Croissant

Fromage blanc aromatisé

Végétarien

JEUDI

3/3/22

Carottes râpées BIO vinaigrette

Salade verte BIO vinaigrette



Œufs durs béchamel



Riz BIO

Epinards BIO



Liégeois vanille

Liégeois chocolat

GOÛTER

Pain + Confiture

Fruit de saison

VENDREDI

4/3/22

Filet de poisson pané



Ratatouille

Semoule

Yaourt aromatisé

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette

Lait nature

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge