



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle

Végétarien

LUNDI 7/3/22	MARDI 8/3/22	MERCREDI 9/3/22	JEUDI 10/3/22	VENDREDI 11/3/22
	Potage courgette vache qui rit et fromage râpé		Carottes râpées BIO vinaigrette	
Rôti de veau VF au jus	Tortelloni BIO provençale	Sauté de poulet sauce basquaise <i>Issu de label rouge</i>	Jambon braisé sauce charcutière R: Jambon de poulet sauce charcutière	Filet de poisson pané
Riz BIO Carottes BIO	*	Haricots verts à l'ail Boulgour	Purée de brocolis	Ratatouille Semoule
Yaourt nature BIO et sucre		Gouda BIO		Petit suisse aromatisé BIO
Quatre-quarts	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Gélatifé vanille	Fruit de saison BIO

GOÛTER

Croissant
Fromage blanc aromatisé

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine francaise



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle

LUNDI

14/3/22

Salade coleslaw BIO



et Saint Paulin

Saucisse fumée

R: Saucisse de volaille

Lentilles BIO LOCALES



Mousse au chocolat au lait

Végétarien MARDI

15/3/22

Samoussa aux légumes



Salade verte BIO



Vache qui rit BIO



Moelleux aux amandes



NOUVEAUTE

MERCREDI

16/3/22

Potage dubarry (chou fleur)
et fromage râpé



Brandade de saumon à la patate
douce



*

Fruit de saison BIO



JEUDI

17/3/22

Sauté de bœuf VF sauce aux
carottes
Race à viande



Riz BIO



Yaourt nature BIO + sucre



Cocktail de fruits au sirop

VENDREDI

18/3/22

Salade du chef (salade, emmental,
dés de dinde)

Rôti de dinde sauce portugaise

Issu de label rouge



Courgettes BIO

Coquillettes BIO



Fruit de saison BIO



GOÛTER

Madeleine

Petit suisse nature + sucre

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre



Végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle



LUNDI

21/3/22

Potage légumes BIO

et fromage râpé



Axoa végétarien

(pommes de terre, boulette de soja, sauce provençale, épices)



*

Fruit de saison BIO



MARDI

22/3/22

Sauté de bœuf VF sauce mironton

Race à viande



Julienne de légumes

Coquillettes

Coulommiers BIO



Fruit de saison BIO



MERCREDI

23/3/22

Salade verte BIO et croûtons



et Edam

Cuisse de poulet au jus

Issu de label rouge



Chou fleur BIO sauce mornay

Riz

Compote pomme BIO



JEUDI

24/3/22

Tomate BIO mozzarella (80%)



Carbonara (porc)

SV: Carbonara de saumon



Penne BIO



Ile flottante

VENDREDI

25/3/22

Aiguillettes de saumon meunière

Purée épinards

Petit Louis tartine

Liégeois vanille

GOÛTER

Pain + Beurre

Fruit de saison

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle

Végétarien

LUNDI 28/3/22	MARDI 29/3/22	MERCREDI 30/3/22	JEUDI 31/3/22	VENDREDI 1/4/22
	Velouté de tomates aux vermicelles et fromage râpé 		Chou rouge et maïs vinaigrette	Concombres BIO vinaigrette
Goulash de bœuf VF Race à viande 	Brandade de poisson 	Echine de porc sauce pomme R: Escalope de poulet sauce pomme Issu de label rouge 	Omelette sauce tomate 	Rôti de dinde au jus Issu de label rouge
Boulghour BIO 	*	Carottes	Riz BIO 	Epinards BIO
Carré de l'Est BIO 		Fromage blanc nature BIO + sucre 		
Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Compote pomme-poire BIO 	Quatre quarts aux pépites de chocolat

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat
Compote pomme/banane

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4/4/22	5/4/22	6/4/22	7/4/22	8/4/22
		Endives BIO et croûtons  et Tomme blanche	Concombre BIO vinaigrette  et dés brebis	
 Chili végétarien  	Boulettes de bœuf VF sauce tomate 	Sauté de poulet sauce caramel Issu de label rouge 	Filet de colin sauce citron 	Rôti de porc au jus R: Rôti de dinde au jus Issu de label rouge 
Riz BIO 	Coquillettes BIO  et fromage râpé	Haricots beurre persillade	Purée 3 légumes	Chou fleur BIO béchamel 
Chanteneige	Petit suisse aromatisé BIO 			Gouda BIO 
Fruit de saison BIO 	Pêche au sirop	Gélifié chocolat	Moelleux aux pommes 	Fruit de saison BIO 

GOÛTER

Petit beurre
Yaourt aromatisé

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle

LUNDI

11/4/22

Chou rouge BIO vinaigrette



Sauté de bœuf VF sauce chasseur
Race à viande



Blé

Brunoise de légumes

Crème dessert chocolat

MARDI

12/4/22

Salade de lentilles

Rôti de dinde au jus
Issu de label rouge



Brocolis

Fruit de saison BIO



Végétarien MERCREDI

13/4/22

Palet végétarien maraîcher



NOUVEAUTÉ

Purée de pommes de terre

Fromage blanc nature BIO + sucre



Fruit de saison BIO



JEUDI

14/4/22

Carottes râpées BIO vinaigrette
et mozzarella



Chipolata (porc)
R: Saucisse de volaille

Semoule BIO



sauce tomate à part

Tarte normande aux pommes

VENDREDI

15/4/22

Filet de colin sauce aurore



Riz BIO



Camembert BIO



Mousse au chocolat au lait

GOÛTER

Pain + Vache picon
Compote pomme/peche

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle

Végétarien

Repas de Pâques

LUNDI 18/4/22	MARDI 19/4/22	MERCREDI 20/4/22	JEUDI 21/4/22	VENDREDI 22/4/22
Lundi de Pâques	Betteraves vinaigrette	Salade de riz (riz maïs, tomate, olive)	 Sauté de veau VF sauce printanière	Salade des Alpilles BIO (salade BIO, bûche mi-chèvre, croûton)
	Boulette de soja sauce orientale	Emincé de poulet LR sauce aigre douce <i>Issu de label rouge</i>		Bolognaise au thon
	Boulgour BIO	Jardinière de légumes (carotte, haricot, petit pois, navet)	Flageolets Carottes	Torti BIO
	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO + sucre	Liégeois chocolat
			Moelleux au chocolat Chocolat de pâques	

GOÛTER

Tartelette choco-noisette
Petit suisse aromatisé

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle



VACANCES

LUNDI

25/4/22

Salade de blé

Rôti de veau VF sauce marengo



Haricots verts BIO



Fruit de saison BIO



GOÛTER

Gaufre au sucre

Lait chocolaté

MARDI

26/4/22

Axoa de bœuf BIO



*

Yaourt nature BIO + sucre



Fruit de saison BIO



GOÛTER

Pain + Confiture

Lait nature

MERCREDI

27/4/22

Chou rouge vinaigrette

et mozarella

Cordon bleu de volaille

Purée de carotte BIO



Compote pomme/fraise BIO



GOÛTER

Galette bretonne

Yaourt aromatisé

Végétarien

JEUDI

28/4/22

Concombres vinaigrette

Quennelle nature sauce aurore



Riz créole BIO



Crème dessert vanille

GOÛTER

Pain + Miel

Fruit de saison



VENDREDI

29/4/22

Salade coleslaw BIO



et Cheddar



" Fish and chips "
Filet de poisson pané



Pomme noisette et ketchup



Carrot Cake



GOÛTER

Pain + Tartare nature

Compote pomme/coing

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle



VACANCES

LUNDI

2/5/22

Cuisse de poulet sauce moutarde

Issu de label rouge



Macaroni BIO



Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison BIO



GOÛTER

Pain d'épices

Lait nature

Végétarien

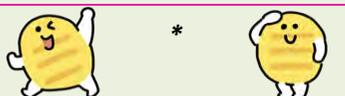
MARDI

3/5/22

Carottes râpées BIO vinaigrette



Gnocchi sauce tomate basilic



Gélatifié vanille

GOÛTER

Pain + Confiture

Yaourt nature + sucre

MERCREDI

4/5/22

Tomates vinaigrette

Paupiette de veau au jus

Purée d'épinards

et fromage râpé

Moelleux à la vanille



GOÛTER

Pain + Petit moulé nature

Fruit de saison

JEUDI

5/5/22

Sauté de bœuf sauce oignons

Race à viande



Courgettes au persil

Riz

Gouda BIO



Fruit de saison BIO



GOÛTER

Moelleux caramel au beurre salé

Compote pomme

VENDREDI

6/5/22

Salade fromagère BIO (salade BIO, des d'emmental)



Filet de colin sauce mexicaine



Semoule BIO



Compote pomme/banane BIO



GOÛTER

Pain au chocolat

Petit suisse nature + sucre

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre