



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Maternelle



LUNDI 5/9/22	MARDI 6/9/22	MERCREDI 7/9/22	JEUDI 8/9/22	VENDREDI 9/9/22
		<b>Tomate BIO vinaigrette</b>  et dés d'emmental		<b>Salade iceberg + dés d'emmental</b>
<b>Sauté de dinde sauce basquaise</b>  <b>Issu de label rouge</b> 	<b>Risotto au poireau et gorgonzola AOP</b>  	<b>Rôti de bœuf au jus</b>  <b>Race à viande</b> 	<b>Paupiette de veau sauce crème</b>	<b>Filet de hoki sauce citron</b> 
<b>Courgette BIO sauce tomate</b> <b>Riz BIO</b> 	*	<b>Haricots verts BIO persillés</b> 	<b>Purée de carottes</b>	<b>Macaroni BIO</b> 
<b>Petit suisse aux fruits BIO</b> 	<b>Mimolette</b>		<b>Pointe de brie</b>	
<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Moelleux aux pommes</b> 	<b>Pastèque BIO</b> 	<b>Compote pomme BIO</b> 

### GOÛTER

Pain + Confiture  
Lait chocolaté

### 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  
\* fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Maternelle



LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	Foire aux haricots VENDREDI
12/9/22	13/9/22	14/9/22	15/9/22	16/9/22
	<i>Concombre BIO vinaigrette</i> 		<i>Carottes râpée BIO vinaigrette</i> 	
<i>Quenelle de volaille lyonnaise sauce crème</i>	<i>et dés d'emmental</i>			
	<i>Aiguillette de saumon meunière</i> 	<i>Morceau de poulet sauce curry</i>	<i>Couscous végétarien (Pois chiches, légumes couscous, raisins secs)</i> 	<i>Sauté de bœuf sauce forestière</i> 
	<i>Chou-fleur béchamel</i>	<i>Issu de label rouge</i> 		<i>Viande Française</i> 
<i>Riz</i>	<i>Pommes de terre</i>	<i>Coquillettes BIO</i> 	<i>Semoule BIO</i> 	<i>Haricots blancs</i>
<i>Ratatouille</i>		<i>Yaourt nature BIO + sucre</i> 		<i>Fromage blanc aromatisé</i>
<i>Gouda BIO</i> 		<i>Melon</i>	<i>Mousse au chocolat au lait</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> 
<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Compote pomme/banane BIO</i> 			

### GOÛTER

Petit beurre  
Lait fraise

### 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  
\* fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE



## Arpajon - Maternelle



Végétarien

### LUNDI

19/9/22

**Emincé de poulet sauce champignons**  
**Issu de label rouge**



**Brocolis BIO béchamel**



**Coulommiers BIO**



**Moelleux au speculoos**



### MARDI

20/9/22

**Tomates BIO vinaigrette**



**Rôti de porc sauce moutarde**  
**R: Rôti de dinde sauce moutarde**  
**Issu de label rouge**



**Lentilles BIO LOCALES**



**Flan nappé caramel**

### MERCREDI

21/9/22

**Sauté de bœuf sauce aux oignons**  
**Race à viande**



**Julienne de légumes BIO**

**Boulgour BIO**



**Tomme**

**Fruit de saison BIO**



### JEUDI

22/9/22

**Salade coleslaw**

**Boulette de soja sauce tomate**



**Tortis BIO**



**Compote pomme BIO**



### VENDREDI

23/9/22

**Filet de lieu sauce ciboulette**



**Ratatouille**

**Riz**

**Petit suisse nature BIO + sucre**



**Pastèque**

### GOÛTER

**Moelleux fourré chocolat noisette**

**Yaourt 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  
\* fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Maternelle



Végétarien

**LUNDI**

26/9/22

**Carottes râpées BIO vinaigrette**



**Pâtes teddy cheese BIO sauce  
crème épinards**



\*

**Crème dessert vanille**

**MARDI**

27/9/22

**Betteraves vinaigrette**

**et emmental**

**Filet de colin sauce bouillabaisse**



**Courgette à la provençale**

**Riz**

**Fruit de saison BIO**



**MERCREDI**

28/9/22

**Boulette d'agneau sauce curry**

**Pommes de terre persillées**

**Carré de l'Est BIO**



**Fruit de saison BIO**



**JEUDI**

29/9/22

**Morceau de poulet rôti au jus**

**Issu de label rouge**



**Haricots verts BIO persillés**

**Coquillettes BIO**



**Yaourt nature + sucre**

**Fruit de saison BIO**



**VENDREDI**

30/9/22

**Salade des Alpilles (salade,  
croûton, bûche mi-chèvre)**

**Jambon braisé sauce charcutière**

**R: Jambon de poulet sauce  
charcutière**

**Purée de carotte BIO**



**Compote pomme/banane BIO**



**GOÛTER**

**Gaufre au sucre**

**Lait chocolaté**

**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  
\* fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE



## Arpajon - Maternelle



Végétarien

LUNDI 3/10/22	MARDI 4/10/22	MERCREDI 5/10/22	JEUDI 6/10/22	VENDREDI 7/10/22
	<i>Macédoine BIO mayonnaise</i> 		<i>Céleri BIO rémoulade</i> 	<i>Potage cultivateur et fromage râpé</i>
<i>Sauté de bœuf sauce aux oignons</i> <b>Viande Française</b> 	<i>Emincé de poulet sauce provençale</i> <b>Issu de label rouge</b> 	<i>Normandin de veau au jus</i>	<i>Ravioli BIO oriental (farce à base de lentilles)</i>  	<i>Filet de poisson pané</i> 
<i>Poêlée de légumes BIO</i> 	<i>Blé BIO safrané</i> 	<i>Chou fleur béchamel</i> <i>Pommes vapeur</i>	*	<i>Carottes au persil riz</i>
<i>Coulommiers BIO</i> 		<i>Tomme noire</i>		
<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Moelleux à la fleur d'oranger</i> 	<i>Mousse au chocolat au lait</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> 

### GOÛTER

Palet breton

Yaourt 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  
\* fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Maternelle



Semaine des saveurs: Le Marché Créole



Végétarien  
**JEUDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/10/22	11/10/22	12/10/22	13/10/22	14/10/22
Concombre <b>BIO</b> vinaigrette			Terrine de légumes et mayonnaise	Salade verte <b>BIO</b> + fêta
Rougail saucisse R: Saucisse de volaille sauce rougail	Brandade de saumon à la patate douce	Rôti de dinde sauce ananas Issu de label rouge	Omelette <b>BIO</b>	Colombo de poulet Viande Française
Riz <b>BIO</b>	*	Brunoise de légumes Blé	Coquillettes <b>BIO</b>	Haricots beurre persillés
Petit moulé nature	Carré de l'Est <b>BIO</b>	Fromage blanc nature <b>BIO</b> + sucre	Banane <b>BIO</b>	Gâteau à la noix de coco
	Fruit de saison <b>BIO</b>	Salade de fruits exotique		



### GOÛTER

Quatre-quart (à trancher)

Compote pomme

### 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  
\* fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Maternelle

Végétarien

LUNDI 17/10/22	MARDI 18/10/22	MERCREDI 19/10/22	JEUDI 20/10/22	VENDREDI 21/10/22
				<i>Carottes rapées BIO vinaigrette</i> 
<i>Sauté de porc sauce moutarde</i> <i>R: Emincé de dinde sauce moutarde</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Palet végétarien maraîcher</i> 	<i>Sauté de dinde sauce provençale</i> <i>Issu de label rouge</i> 	<i>Rôti de bœuf au jus</i> <i>Race à viande</i> 	<i>Filet de lieu sauce ciboulette</i> 
<i>Lentilles BIO LOCALES</i>  	<i>Courgettes persillées</i> <i>Riz</i>	<i>Semoule BIO</i> 	<i>Duo de brocolis et chou fleur</i>	<i>Farfalles</i>
<i>Saint Paulin BIO</i> 	<i>Yaourt nature BIO + sucre</i> 	<i>Petit Louis</i>	<i>Petit suisse aux fruits BIO</i> 	
<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Compote pomme/fraise BIO</i> 	<i>Moelleux au chocolat</i> 	<i>Flan nappé caramel</i>

### GOÛTER

*Madeleine*  
*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  
\* fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Maternelle

### VACANCES

Végétarien

#### LUNDI

24/10/22

**Sauté de veau sauce chasseur**

**Viande Française**



**Brunoise de légumes**

**Boullgour**

**Tomme blanche**

**Fruit de saison BIO**



#### GOÛTER

**Pain + Barre de chocolat**  
**Fromage blanc + sucre**

#### MARDI

25/10/22

**Potage poireaux pomme de terre**

**Parmentier végétarien aux lentilles  
et fromage râpé**

\*

**Fruit de saison BIO**



#### GOÛTER

**Pain + Confiture d'abricot**  
**Compote pomme/banane**

#### MERCREDI

26/10/22

**Steak haché de bœuf BIO sauce  
tomate**



**Coquillettes BIO**



**Petit suisse nature BIO + sucre**



**Fruit de saison BIO**



#### GOÛTER

**Moelleux fourré fraise**  
**Lait nature**

#### JEUDI

27/10/22

**Concombres BIO bulgares**



**Cordon bleu de volaille**

**Viande Française**



**Ratatouille**

**Blé**

**Crème dessert vanille**

#### GOÛTER

**Pain au chocolat**  
**Yaourt nature + sucre**

#### VENDREDI

28/10/22

**Tarte au thon**



**Salade verte BIO**



**Tartare nature**

**Compote pomme BIO**



#### GOÛTER

**Pain + Pâte à tartiner**  
**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  
\* fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE Arpajon - Maternelle



## VACANCES

LUNDI 31/10/22	MARDI 1/11/22	MERCREDI 2/11/22	JEUDI Végétarien 3/11/22	VENDREDI 4/11/22
<b>Bandelette de la momie</b> (Céleri BIO rémoulade)			<b>Jus de vampire</b> (Potage tomate vermicelle)	
<b>Chaudron de la sorcière</b> (Tomate farcie)	<b>TOUSSAINT</b>	<b>Filet de colin sauce crème de potiron</b>	<b>Tortelloni BIO provençale</b> et fromage râpé	<b>Sauté de bœuf sauce goulash</b>
<b>Riz BIO</b>		<b>Haricots verts BIO persillés</b>	*	<b>Purée de citrouille</b> (potiron)
<b>Cake aux carottes</b>	<b>v=6</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Pointe de brie</b>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<b>Gaufre au sucre</b> Fruit de saison		<b>Pain au lait</b> Compote pomme	<b>Moelleux fourré chocolat noisette</b> Lait nature	<b>Pain + Confiture</b> Yaourt nature + sucre



## LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Pêche responsable
- Viande bovine française
- Issu de label rouge
- Produit local
- Bio
- Plat végétarien

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre  
\* fruits selon approvisionnement