










LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Élémentaire

LUNDI 8/5/23	MARDI 9/5/23	MERCREDI 10/5/23	Végétarien JEUDI 11/5/23	VENDREDI 12/5/23
		<i>Betteraves vinaigrette</i> <i>Carottes râpées vinaigrette</i>		<i>Tomates vinaigrette</i> <i>Concombres vinaigrette</i>
FERIE VICTOIRE 1945	<i>Sauté de bœuf BIO sauce bourguignonne</i> 	<i>Normandin de veau sauce crème</i>	<i>Picoussel</i> 	<i>Filet de poisson pané</i> 
	<i>Haricots verts</i> <i>Blé</i>	<i>Riz BIO</i> 	<i>Purée de carotte</i>	<i>Lentilles</i>
	<i>Saint Paulin</i> <i>Emmental</i>	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i> <i>Yaourt aromatisé BIO</i> 	<i>Pointe de Brie</i> <i>Coulommiers</i>	
	<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i> 		<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Liégeois chocolat</i> <i>Liégeois vanille</i>

GOÛTER

Moelleux fourré fraise
Compote pomme

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée











Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Élémentaire

LUNDI 15/5/23	Végétarien MARDI 16/5/23	MERCREDI 17/5/23	JEUDI 18/5/23	VENDREDI 19/5/23
		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)		
Sauté de boeuf sauce marengo	Dhal de lentilles (lentilles, lait de coco, oignon, carotte, épices)	Cordon bleu de volaille	FERIE	
Viande Française		Viande Française	ASCENSION	
				
Brisures de chou-fleur sauce mornay	Riz BIO	Purée de haricots verts		
Coquillettes				
Gouda BIO	Carré de l'Est			
Edam BIO	Camembert			
	Compote pomme/fraise BIO	Flan pâtissier		
Fruit de saison BIO				
	Compote pomme BIO			
				

GOÛTER

Barre pâtissière (à couper)
Yaourt nature + sucre

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Élémentaire

LUNDI 22/5/23	MARDI 23/5/23	MERCREDI 24/5/23	Végétarien JEUDI 25/5/23	VENDREDI 26/5/23
	Tomates BIO vinaigrette 		Concombres vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Boulette d'agneau sauce orientale	Filet de merlu sauce colombo 	Normandin de veau sauce forestière	Palet végétarien 	Rôti de bœuf froid et mayonnaise
Boulgour BIO 	Carottes Blé	Brunoise Torti	Petits pois carottes	Purée de pommes de terre
Coulommiers Pointe de Brie	Yaourt aromatisé Petit suisse aromatisé	Petit moulé nature Petit moulé ail & fines herbes		Fromage blanc nature + sucre Yaourt nature + sucre
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 	Flan nappé caramel (80%) Flan chocolat (20%)	

GOÛTER

Gaufre au sucre
Petit suisse nature sucré

LEGENDE











Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Élémentaire

Végétarien					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
29/5/23	30/5/23	31/5/23	1/6/23	2/6/23	
	Œuf dur mayonnaise		Tomates vinaigrette Concombres vinaigrette		
FERIE PENTECOTE	Pizza au fromage 	Sauté de bœuf BIO sauce aux carottes 	Rôti de porc au jus R: Rôti de dinde au jus Issu de label rouge 	Nuggets de poisson  et citron	
	Haricots verts	Purée de brocolis	Epinards BIO béchamel  Coquillettes	Ratatouille Riz	
	Petit suisse aromatisé BIO Yaourt aromatisé BIO 	Edam Gouda	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Saint Paulin Emmental	
		Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 	

GOÛTER

Biscuit roulé chocolat
Yaourt nature + sucre

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



Végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Elémentaire



LUNDI

5/6/23

Céleri rémoulade BIO

Salade coleslaw BIO



Steak de soja sauce milanaise



Semoule BIO



Flan nappé caramel

Flan chocolat

MARDI

6/6/23

Filet de lieu sauce échalote



Purée de courgettes

Tomme noire

Mimolette

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

MERCREDI

7/6/23

Carottes râpées BIO vinaigrette

Tomates BIO vinaigrette



Paupiette de veau sauce forestière

Riz BIO



Yaourt aromatisé

Petit suisse aromatisé

JEUDI

8/6/23

Rôti de bœuf froid et mayonnaise

Race à viande



Brisure de chou-fleur BIO

Coquillettes BIO



Yaourt nature + sucre

Petit suisse nature + sucre

Melon (20%)

Pastèque (80%)

VENDREDI

9/6/23

Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)

Filet de poisson pané



Printanière de légumes (petits pois, pomme de terre, haricot vert, carotte, oignon)

Mousse au chocolat au lait (80%)

Mousse au chocolat noir (20%)

GOÛTER

Barre pâtissière (à couper)

Compote pomme

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Élémentaire



LUNDI 12/6/23	Végétarien MARDI 13/6/23	MERCREDI 14/6/23	JEUDI 15/6/23	VENDREDI 16/6/23
	Tomates BIO vinaigrette Concombres BIO viangrette		Coleslaw traditionnel BIO (chou blanc, carotte, ananas)	
Rôti de porc sauce charcutière R: Rôti de dinde sauce charcutière Issu de label rouge	Pois-chiches à la provençale	Sauté de veau sauce marengo Viande Française	Chicken wings barbecue	Palet végétarien
Trio carotte/navet/pomme de terre	Boulgour BIO	Haricots verts BIO Coquillettes BIO	Potatoes	Ratatouille Riz
Fromage blanc nature + sucre Yaourt nature + sucre		Gouda BIO Edam BIO	Donuts	Camembert Carré de l'Est Pastèque (80%) Melon (20%)
Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert vanille (80%) Crème dessert caramel (20%)	Fruit de saison Fruit de saison		

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette
Compote pomme/fraise

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE



Arpajon - Élémentaire

LUNDI 19/6/23	MARDI 20/6/23	MERCREDI 21/6/23	Végétarien JEUDI 22/6/23	VENDREDI 23/6/23
Carottes rapées BIO vinaigrette 		Melon (20%) Pastèque (80%)		Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)
Sauté de porc LOCAL sauce aux olives Viande Française R: Sauté de dinde LOCAL Issu de label rouge	Normandin de veau sauce provençale	Steak haché de bœuf BIO sauce grand-mère (crème, fond brun, oignon) 	Omelette fraîche BIO 	Boulette d'agneau sauce au curry
Pâtes	Epinards BIO Riz BIO	Semoule BIO	Petits pois carottes	Purée de chou-fleur
Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé	Chanteneige Tartare nature Fruit de saison Fruit de saison	Flan nappé caramel (80%) Flan chocolat (20%)	Pointe de Brie Coulommiers Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux à la vanille

GOÛTER

Carré fourré pomme
Yaourt aromatisé

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Élémentaire



LUNDI 26/6/23	Végétarien MARDI 27/6/23	MERCREDI 28/6/23	JEUDI 29/6/23	VENDREDI 30/6/23
	Salade coleslaw BIO (20%) Céleri BIO sauce cocktail (80%) 		Concombres BIO vinaigrette (20%) Tomates BIO vinaigrette (80%) 	
Tomate farcie	Palet végétarien à l'italienne 	Cordon bleu de volaille Viande Française 	Rôti de bœuf froid et mayonnaise Race à viande 	Filet de colin sauce milanaise
Riz BIO 	Ratatouille Blé	Carottes au persil	Printanière de légumes (petits pois, pomme de terre, haricot vert, carotte, oignon)	Haricots verts Macaroni
Carré de l'Est Camembert	Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé	Yaourt nature + sucre Fromage blanc nature + sucre		Gouda BIO Edam BIO
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Pastèque (80%) Melon (20%)

GOÛTER

Gaufre au sucre
Compote pomme/pêche

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement














LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Élémentaire



*Dernier jour
de classe*



LUNDI 3/7/23	MARDI 4/7/23	MERCREDI 5/7/23	JEUDI Végétarien 6/7/23	VENDREDI 7/7/23
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p>		<p>Salade du chef (salade, dés de poulet, dés d'emmental) (80%)</p> <p>Salade iceberg + croûtons (20%)</p>		<p>Tomates BIO mozzarella (80%)</p> <p>Concombres BIO fêta (20%)</p>
<p>Sauté de bœuf BIO sauce paprika</p> 	<p>Filet de lieu sauce tomate</p> 	<p>Chipolata (porc)</p> <p>R: Merguez de volaille</p>	<p>Boulettes de soja sauce printanière</p> 	<p>Nuggets de poulet</p> <p>et ketchup</p>  
<p>Courgettes à la crème</p> <p>Riz</p>	<p>Semoule BIO</p> 	<p>Purée de carotte</p>	<p>Epinards BIO</p> <p>Coquillettes BIO</p> 	<p>Pommes noisettes</p> 
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Pointe de Brie</p>		<p>Petit moulé nature</p> <p>Petit moulé ail & fines herbes</p>	<p>Mister Freeze</p>  
	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> 	<p>Flan nappé caramel (80%)</p> <p>Flan chocolat (20%)</p>	<p>Melon (20%)</p> <p>Pastèque (80%)</p>	

GOÛTER

Bicuit roulé framboise (à couper)

Yaourt nature + sucre

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement