



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle

Végétarien

LUNDI

10/7/23

Pizza au fromage



Salade iceberg

Fromage blanc nature + sucre

Mister Freeze

MARDI

11/7/23

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de bœuf BIO sauce
basquaise



Blé BIO



Liégeois chocolat

MERCREDI

12/7/23

Filet de poisson pané



Carottes BIO au persil

Pâtes BIO



Edam

Fruit de saison

JEUDI

13/7/23

Pastèque

Rôti de porc sauce moutarde

R: Rôti de dinde sauce moutarde

Issue de label rouge



Riz

Petit suisse aromatisé BIO



VENDREDI

14/7/23

FETE NATIONNALE

GOÛTER

Pain au lait

Jus de pomme (1litre)

GOÛTER

Fruit de saison

Yaourt nature sucré

GOÛTER

Madeleine

Compote pomme/abricot

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette

Fruit de saison

GOÛTER

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issue 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 - Maternelle

LUNDI 17/7/23	MARDI 18/7/23	MERCREDI 19/7/23	Végétarien JEUDI 20/7/23	VENDREDI 21/7/23
	Tomates BIO vinaigrette 	Melon		Salade fromagère (iceberg, dés d'emmental)
Paupiette de veau sauce marengo	Blanc de poulet	Chipolata (porc) R: Merguez (bœuf/mouton)	Omelette BIO 	Filet de lieu sauce ciboulette
Brunoise de légumes Blé	Chips Haricots verts	Ratatouille Riz	Purée de pommes de terre	Semoule BIO Carottes persillées
Mimolette	Yaourt aromatisé BIO 		Coulommiers	
Fruit de saison BIO 		Flan nappé caramel	Fruit de saison	Compote pomme

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit roulé framboise (à couper) Compote pomme/banane	Barre pâtissière (à couper) Fruit de saison	Tartelette choco-noisette Yaourt nature sucré	Galette bretonne Petit suisse nature + sucre	Biscuit palmier Lait nature (1litre)

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issue 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 - Maternelle

Végétarien

Repas froid

LUNDI 24/7/23	MARDI 25/7/23	MERCREDI 26/7/23	JEUDI 27/7/23	VENDREDI 28/7/23
	Tomates BIO 	Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette	
Boulettes d'agneau sauce orientale	Filet de merlu sauce crème 	Cake chèvre-tomate 	Rôti de bœuf froid Race à viande 	Emincé de poulet sauce provençale Issue de Label rouge
Boulgour BIO 	Epinards Riz	Salade	Salade piémontaise	Carottes Pâtes
Camembert	Petit suisse aromatisé BIO 			Gouda BIO
Fruit de saison		Compote pomme/abricot	Crème dessert vanille	Pastèque

GOÛTER

Moelleux fourré fraise
Fromage blanc nature + sucre

GOÛTER

Madeleine
Jus d'orange (1litre)

GOÛTER

Biscuit roulé chocolat (à couper)
Yaourt nature + sucre

GOÛTER

Biscuit palmier
Fruit de saison

GOÛTER

Pain au lait
Compote pomme/fraise

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issue 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 - Maternelle

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
31/7/23	1/8/23	2/8/23	3/8/23	4/8/23
Carottes râpées BIO vinaigrette 		Melon		Salade des Alpilles (iceberg, bûche mi-chèvre, croûton)
Filet de colin sauce paprika 	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue 	Merguez (bœuf/mouton) et légumes couscous	Palet végétarien 	Cuisse de poulet sauce tandoori Issue de label rouge
Riz BIO 	Printanière de légumes (petits pois, pomme de terre, haricot vert, carotte, oignon)	Semoule BIO 	Torti	Pommes noisettes
Yaourt aromatisé BIO 	Pointe de Brie		Petit moulé nature	Haricots verts
	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO 	Quatre-quarts aux pépites de chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Tartelette choco-noisette Fruit de saison	Moelleux fourré abricot Jus de pomme (1litre)	Fruit de saison Fromage blanc nature + sucre	Biscuit chocolat BN Yaourt nature + sucre	Palets breton Fruit de saison

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issue 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 - Maternelle

Repas froid		Végétarien		
LUNDI 7/8/23	MARDI 8/8/23	MERCREDI 9/8/23	JEUDI 10/8/23	 VENDREDI 11/8/23
	<i>Tomates BIO vinaigrette</i> 		<i>Concombres vinaigrette</i>	
<i>Filet de colin sauce romarin citron</i> 	<i>Blanc de poulet</i>	<i>Steak haché BIO sauce basilic</i> 	<i>Boulette de soja sauce safranée</i> 	<i>Filet de poisson pané</i>
<i>Carottes</i> <i>Boulgour</i>	<i>Salade de blé</i> <i>(blé, tomate, maïs)</i>	<i>Ratatouille</i> <i>Riz</i>	<i>Semoule</i>	<i>Blettes à la tomate</i> <i>Pommes de terre</i>
<i>Edam BIO</i> 		<i>Tomme noire</i>	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i> 	<i>Carré de l'Est BIO</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Flan nappé caramel</i>	<i>Mister Freeze</i>		<i>Pastèque</i>

GOÛTER <i>Madeleine</i> <i>Fromage blanc aromatisé</i>	GOÛTER <i>Biscuit roulé framboise (à couper)</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER <i>Pain au lait</i> <i>Yaourt nature sucré</i>	GOÛTER <i>Biscuit palmier</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER <i>Rocher coco nappé chocolat</i> <i>Jus de pomme (1litre)</i>
---	--	--	---	--

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issue 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 - Maternelle

LUNDI 14/8/23	MARDI 15/8/23	Végétarien MERCREDI 16/8/23	JEUDI 17/8/23	VENDREDI 18/8/23
Tomates vinaigrette	ASSOMPTION	Carottes râpées BIO vinaigrette		Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)
Sauté de bœuf BIO sauce paprika		Palet végétarien à l'italienne	Jambon (porc) VPF BBC et ketchup	Calamars à la romaine + citron
Coquillettes		Purée de courgettes	R: Blanc de poulet et ketchup	Riz BIO
Yaourt aromatisé BIO		Crème dessert vanille	Chips	Epinards BIO
				Flan pâtissier
GOÛTER Barre pâtissière (à couper) Fruit de saison	GOÛTER	GOÛTER Tartelette chocolat noisette Yaourt nature + sucre	GOÛTER Biscuit palmier Petit suisse sucré	GOÛTER Gaufre au sucre Compote pomme

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issue 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 - Maternelle



LUNDI 21/8/23	Végétarien MARDI 22/8/23	MERCREDI 23/8/23	JEUDI 24/8/23	VENDREDI 25/8/23
	<i>Tomates BIO vinaigrette</i> 		<i>Concombres bulgare (sauce à part)</i>	
<i>Tomates farcies</i>	<i>Tarte aux légumes</i> 	<i>Cuisse de poulet sauce basquaise</i> <i>Issue de label rouge</i> 	<i>Steak haché sauce safranée</i> 	<i>Filet de lieu sauce citron</i>
<i>Torti</i>	<i>Salade iceberg</i>	<i>Printanière de légumes (petits pois, pomme de terre, haricot vert, carotte, oignon)</i>	<i>Riz BIO</i> 	<i>Pommes noisettes</i>
<i>Camembert</i>	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i> 	<i>Gouda BIO</i> 		<i>Fromage blanc nature + sucre</i>
<i>Fruit de saison</i>		<i>Fruit de saison</i>	<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Melon BIO</i>
GOÛTER <i>Barre marbrée (à couper)</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	GOÛTER <i>Madeleine</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER <i>Biscuit roulé abricot</i> <i>Compote pomme/fraise</i>	GOÛTER <i>Galette bretonne</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	GOÛTER <i>Pain au lait</i> <i>Compote pomme</i>

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issue 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 - Maternelle

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/8/23	29/8/23	30/8/23	31/8/23	1/9/23
Carottes râpées vinaigrette	Salade de haricots rouges (maïs, tomate, concombre)	Pastèque		Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûton)
Axoa de bœuf BIO (égrené de bœuf BIO, sauce provençale, épices, pommes de terre)	Jambon de poulet	Dos de colin meunière	Chipolata (porc) R: Merguez (bœuf/mouton)	Cake olive, tomate, emmental
*	Coquillettes	Pommes de terre Courgettes béchamel	Ratatouille Riz	Haricots verts BIO persillés
Yaourt aromatisé BIO	Pointe de Brie		Yaourt nature BIO + sucre	
		Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Flan nappé caramel

GOÛTER

Tartelette choco-noisette
Fruit de saison

GOÛTER

Biscuit roulé abricot (à couper)
Jus de pomme (1litre)

GOÛTER

Fruit de saison
Yaourt nature sucré

GOÛTER

Barre pâtissière (à couper)
Compote pomme/abricot

GOÛTER

Gaufre au sucre
Fruit de saison

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issue 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