

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	palets fromager chèvre		chou rouge BIO rémoulade	
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori		sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne		pépites de colin doré aux céréales et citron
pommes de terre rissolés et haricots verts	saucisses végé et flageolets	carottes CE2 persillées et blé doré	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
suisse aux fruits BIO		coulommiers	yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)	gouda
brioche des rois aux pépites chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais		gélifié parfum vanille nappé caramel
		goûters : baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat fruit frais		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

ARPAJON

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 12 au 16 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>fromage frais nature BIO # et sucre</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i></p> <p>pilon de poulet</p> <p>purée de potiron CE2 et de pdt</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p>	<p>hoki pané et citron</p> <p>riz et fondue de chou vert</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>mousse chocolat au lait</p> <p>goûters : cake rocher framboise yaourt sucré fruit frais</p>	<p>SAVOIE</p> <p><i>betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>gratin savoyard végété</i></p> <p><i>grillé aux pommes</i></p>	<p>achard (carottes et chou blanc)</p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>purée de pommes BIO</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
menu végétarien
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			potage	betteraves vinaigrette
émincés de poulet issu de LR sauce abricot	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	sauté de porc* sauce colombo <i>sauté de volaille sauce colombo</i>		haché au saumon sauce catalane
coquillettes et brunoise de légumes	pommes campagnardes	lentilles CE2 (et carottes CE2)	parmentier végétal aux fèves et pois BIO	semoule BIO et courgettes BIO sauce tomate
yaourt BIO parfum vanille	saint nectaire AOP	tomme individuelle		mimolette
fruit frais	compote	fruit frais	gâteau au chocolat	

goûters :

		brioche tranches x2 petit fromage frais arôme fruit frais		
--	--	---	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau
2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de blé (blé, maïs, olives)				
rôti de porc* issu de LR sauce caramel	cordon bleu	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	chili sin carne	beignets de calamars
<i>rôti de poulet sauce caramel</i>				
haricots verts BIO (échalotes)	brocolis au gratin et pdt	<u>beignets de salsifis</u>	riz aux poivrons	épinards sauce blanche et pdt
petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO # + sucre	fromage à tartiner	gouda BIO #	yaourt arôme
	madeleine au miel local circuit court	fruit frais BIO #	chou parfum vanille	fruit frais BIO #
		goûters : baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille fruit frais		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau
2

pdt = pomme de terre