



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle

Menu Locavore
Végétarien

SUD OUEST

LUNDI 7/12/20	MARDI 8/12/20	MERCREDI 9/12/20	JEUDI 10/12/20	VENDREDI 11/12/20
<i>Carbonade de bœuf RAV flamande</i>	<i>Quinoa BIO local</i> <i>sauce crème</i>	<i>Escalope de poulet sauce basquaise</i> <i>Issu de label rouge</i>	<i>Salade iceberg BIO et croûtons</i> <i>et dès d'emmental</i> <i>Cassoulet</i> <i>R: Cassoulet s/porc</i>	<i>Filet de lieu sauce échalotte</i>
<i>Purée de carottes</i>	<i>Potiron et carottes local</i> <i>au curry doux</i>	<i>Riz BIO</i>	<i>Garniture cassoulet</i> <i>(haricots blancs et carottes)</i>	<i>Ratatouille BIO</i> <i>Semoule BIO</i>
<i>Fromage blanc BIO + sucre</i>	<i>Yaourt nature + sucre</i> <i>Ferme d'île de France</i>	<i>Yaourt BIO vanille</i>	<i>Gâteau basque</i>	<i>Saint Paulin BIO</i>
<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison local</i>	<i>Fruit de saison</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>

GOÛTER

Pain + tartare nature

Compote pomme / fraise

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine francaise



BIO



LE MENU DE LA SEMAINE



Arpajon - Maternelle

Végétarien

LUNDI

14/12/20

Céléri vinaigrette

et dés d'emmental

Colombo de lentilles



Riz BIO



Fruit de saison BIO



MARDI

15/12/20

Carottes râpées BIO vinaigrette



et dés d'emmental

Sauté de bœuf RAV sauce
provençale



Purée d'épinards BIO



Compote pomme / fraise BIO



MERCREDI

16/12/20

Omelette BIO



Carottes BIO au persil

Coquillettes BIO



Petis louis tartine

Gélifié chocolat

Repas de Noël

JEUDI

17/12/20

Salade Iceberg au saumon fumé

et fête



Rôti de dinde sce miel et figues



Issu de label rouge

Pommes pins



Bûche pâtissière au chocolat

Chocolat de Noël



VENDREDI

18/12/20

Filet de poisson meunière

Blé BIO



Courgettes BIO à l'ail

Yaourt nature BIO + sucre



Fruit de saison BIO



GOÛTER

Moelleux fourré fraise

Lait nature

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Vianne bovine française



BIO



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle



VACANCES

LUNDI

21/12/20

Chou rouge BIO vinaigrette



et dès d'emmental

Cuisse de poulet au jus

Issu de label rouge



Brocoli BIO



Riz BIO safrané

Liégeois vanille

GOÛTER

Moelleux fourré abricot
Fromage blanc aromatisé

MARDI

22/12/20

Bœuf bourguignon RAV



Macaroni BIO



Petit moulé nature

Compote pomme / banane BIO



GOÛTER

Moelleux fourré choco noisette
Lait nature

Végétarien

MERCREDI

23/12/20

Pizza au fromage

Omelette BIO



Haricots verts BIO



Fruit de saison BIO



GOÛTER

Pain + edam
Compote poire

JEUDI

24/12/20

Brandade de poisson

*

Brie

Fruit de saison BIO



GOÛTER

Pain + confiture
Jus d'ananas

VENDREDI

25/12/20



GOÛTER

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Bio



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle



VACANCES

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/12/20	29/12/20	30/12/20	31/12/20	1/1/21
Salade de boulgour (boulgour, maïs, tomate, concombre) et mozzarella Paupiette de veau sce marengo	Cuisse de poulet sauce moutarde  Issu de label rouge	Filet de poisson pané	Gnocchis sauce tomate basilic 	 BONNE ANNÉE 2021
Courgettes BIO au persil 	Epinards BIO à la crème Riz BIO 	Penne BIO 	Salade verte BIO 	
Fruit de saison BIO 	Emmental BIO 	Yaourt BIO brassé fraise 	Carré de l'est BIO 	
	Crème chocolat BIO 	Fruit de saison BIO 	PCC: Moelleux à la pomme 	
GOÛTER Pain + beurre Jus de pomme	GOÛTER Pain + petit moulé nature Fruit de saison	GOÛTER Croissant Compote pomme	GOÛTER Madeleine Fruit de saison	

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine francaise



BIO