



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Primaire



Végétarien

Repas de Pâques

**LUNDI**

29/3/21

*Betteraves BIO mayonnaise*  
*Macédoine BIO vinaigrette*  
et dès d'emmental

*Colombo de lentilles*



*Riz BIO*



*Fruit de saison BIO*

*Fruit de saison BIO*

**MARDI**

30/3/21

*Boulettes de bœuf VF sauce tomate*



*Coquillettes BIO*



*Fromage blanc nature BIO + sucre*

*Yaourt nature BIO + sucre*

*Pêche au sirop*

*Cocktail de fruit au sirop*

**MERCREDI**

31/3/21

*Salade verte BIO et croûtons*

*Endives BIO et croûtons*



*Sauté de poulet sauce caramel*

*Issu de label rouge*



*Haricots beurre persillade*

*Crème dessert chocolat BIO*

*Crème dessert vanille BIO*

**JEUDI**

1/4/21



*Rôti de veau VF printanier*



*Flageolets*

*Carottes*

*Petit suisse aromatisé BIO*

*Yaourt BIO vanille*

*PCC: Moelleux au chocolat*

*Chocolat de pâques*



**VENDREDI**

2/4/21

*Filet de colin sauce cubaine*



*Purée de butternut - pommes de terre*

*Edam BIO*

*Gouda BIO*

*Fruit de saison BIO*

*Fruit de saison BIO*

**GOÛTER**

*Petit beurre*

*Fruit de saison*



**LEGENDE**



Issu de label rouge



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Primaire



Végétarien

### LUNDI

5/4/21

Lundi de Pâques

### MARDI

6/4/21

Salade de pâtes (coquillettes BIO, tomates)

Salade de lentilles BIO

et mozzarella

Cordon bleu de volaille

Haricots verts BIO au persil

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

### MERCREDI

7/4/21

Filet de lieu sauce matelotte

Riz pilaf BIO

Fromage blanc nature BIO + sucre

Petit suisse nature BIO + sucre

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

### JEUDI

8/4/21

Concombre BIO vinaigrette  
Céleri BIO mayonnaise aux  
pommes

Omelette BIO

Ratatouille

Penne et râpé

Rocher coco nappé chocolat

### VENDREDI

9/4/21

Rôti de porc à la diable

**R: Rôti de dinde à la diable**

Issu de label rouge

Purée de pommes de terre BIO

Carré de l'Est BIO

Camembert BIO

Mousse au chocolat au lait

Mousse au chocolat noir

### GOÛTER

Pain + Vache picon

Compote pomme/pêche

### LEGENDE



Issu de label rouge



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Primaire



Végétarien

Repas locavore



**LUNDI**

12/4/21

**Chou blanc BIO vinaigrette**

**Céleri BO remoulade**

et dès d'emmental

**Sauté de bœuf RAV sauce chasseur**

**Carottes BIO**

**Pcc: Moelleux aux pommes**

**MARDI**

13/4/21

**Salade de blé à la niçoise (blé BIO, tomate, olive, poivron)**  
**Salade de riz (riz BIO, maïs, tomate, olive)**

**Pané de blé, fromage, épinards**

**Purée 3 légumes**  
**et râpé**

**Fruit de saison BIO**

**Fruit de saison BIO**

**MERCREDI**

14/4/21

**Salade des Alpilles (salade BIO, bûche mi-chèvre, croûton)**  
**Salade fromagère (salade BIO, dès d'emmental)**

**Chipolata au jus (porc)**

**R: Saucisse de volaille**

**Semoule BIO**

**Liégeois vanille**

**Liégeois chocolat**

**JEUDI**

15/4/21

**Salade de pâtes BIO locale (macaronis BIO, emmental, champignons, cornichons)**  
**et vinaigrette maison**

**Sauté de bœuf RAV local sauce moutarde**

**Haricots verts locaux à l'ail et persil**

**Pomme BIO locale**

**VENDREDI**

16/4/21

**Bolognaise au thon**

**Torti BIO**

**Mimolette**

**Gouda**

**Compote pomme BIO**

**Compote pomme/fraise BIO**

**GOÛTER**

**Moelleux fourré choco-noisette**

**Fruit de saison**

**LEGENDE**



Issu de label rouge



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Primaire



### VACANCES

#### LUNDI

19/4/21

**Chou rouge vinaigrette**  
**Céleri remoulade**  
**et dès d'emmental**

**Emincé de dinde sauce robert**  
**(base d'oignons et de moutarde)**

**Issu de label rouge**



**Riz créole BIO**



**Compote pomme/pêche BIO**

**Compote pomme BIO**



#### GOÛTER

**Moelleux fourré fraise**

**Fruit de saison**

#### MARDI

20/4/21

**Axoa de bœuf VF**



**Salade verte BIO**



**Fromage blanc nature BIO + sucre**

**Yaourt nature BIO + sucre**



**Fruit de saison BIO**



**Fruit de saison BIO**

#### GOÛTER

**Pain + Confiture**

**Lait nature**

#### MERCREDI

21/4/21

**Salade coleslaw BIO**



**Salade verte BIO vinaigrette**

**et dès d'emmental**



**" Fish and chips "**  
**Filet de poisson pané**



**Pommes de terre noisette et ketchup**



**PCC: Carrot Cake**



#### GOÛTER

**Galette bretonne**

**Yaourt aromatisé**

### Végétarien

#### JEUDI

22/4/21

**Radis et beurre**

**Concombres vinaigrette**

**Boulette de soja sauce orientale**



**Pôelée de légumes BIO**

**Semoule BIO**



**Crème dessert chocolat**

**Crème dessert vanille**

#### GOÛTER

**Pain + beurre**

**Fromage blanc nature + sucre**

#### VENDREDI

23/4/21

**Salade de boulgour (boulgour BIO, maïs, tomate, concombre)**

**Salade de pommes de terre BIO**

**et dès d'emmental**



**Rôti de veau VF sauce marengo**



**Carottes vichy BIO**



**Fruit de saison BIO**



**Fruit de saison BIO**

#### GOÛTER

**Pain + Tartare nature**

**Compote pomme/coing**

### LEGENDE



Issu de label rouge



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Primaire



### VACANCES

#### LUNDI

26/4/21

*Chou fleur BIO mayonnaise*  
*Macédoine BIO sauce cocktail*



*Cuisse de poulet sce moutarde*  
*Issu de label rouge*



*Macaroni BIO*  
*et râpé*



*Fruit de saison BIO*  
*Fruit de saison BIO*



#### GOÛTER

*Pain d'épices*

*Compote pomme/pêche*

#### MARDI

27/4/21

*Concombres BIO à la menthe*  
*Duo de chou BIO vinaigrette*



*Paupiette de veau sauce normande*

*Purée d'épinards - pommes de terre*  
*BIO*  
*et râpé*



*Muffin vanille aux pépites de*  
*chocolat*

#### GOÛTER

*Pain + Petit moulé nature*

*Fruit de saison*

### Végétarien

#### MERCREDI

28/4/21

*Gnocchi basilic et grana padano*



*Salade verte BIO*



*Tartare ail et fines herbes*

*Tartare nature*

*Liégeois chocolat*

*Liégeois vanille*

#### GOÛTER

*Pain + Confiture*

*Yaourt nature + sucre*

### LEGENDE



Issu de label rouge



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien

#### JEUDI

29/4/21

*Taboulé aux légumes*  
*Salade de pâtes au basilic (torti,*  
*mavonnaise. tomate. basilic)*  
*et mozzarella*

*Sauté de bœuf RAV sauce oignons*



*Courgettes sauce tomate*

*Fruit de saison BIO*



*Fruit de saison BIO*

#### GOÛTER

*Moelleux caramel au beurre salé*

*Compote pomme*

#### VENDREDI

30/4/21

*Filet de colin sce mexicaine*



*Riz BIO*



*Brie BIO*



*Carré de l'est BIO*

*Compote pomme/banane BIO*



*Compote pomme/fraise BIO*

#### GOÛTER

*Pain au chocolat*

*Petit suisse nature + sucre*