

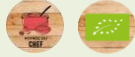



















LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Primaire



Végétarien

LUNDI 4/10/21	MARDI 5/10/21	MERCREDI 6/10/21	JEUDI 7/10/21	VENDREDI 8/10/21
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>et emmental</p>		<p>Potage légumes BIO</p> <p></p> <p>et râpé</p>		<p>Concombre BIO vinaigrette</p> <p>Salade coleslaw BIO</p> <p></p>
<p>Rôti de veau VF sauce olives</p> <p></p>	<p>Filet de lieu sauce provençale</p> <p></p>	<p>Gnocchis sauce tomate basilic</p> <p></p>	<p>Steak haché VF sauce champignons</p> <p></p>	<p>Sauté de poulet LR sauce caramel</p> <p></p>
<p>Boullgour</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Epinards BIO</p> <p></p>	<p>Salade verte BIO</p> <p></p>	<p>Purée de carottes - pomme de terre BIO</p> <p></p>	<p>Torti BIO</p> <p></p>
	<p>Mimolette</p> <p>Saint Paulin</p>		<p>Brie</p> <p>Camembert</p>	
<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gâteau au yaourt</p> <p></p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p></p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p></p>	<p>Compote pomme BIO</p> <p></p> <p>Compote poire BIO</p> <p></p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p></p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p></p>

GOÛTER

Pain + carré frais

Compote pomme / banane

LEGENDE



Issu de label rouge



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Bio



Plat végétarien



LA SEMAINE DU GOUT
DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

32^{ÈME}
ÉDITION

LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Primaire

Scolarest
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

LUNDI Végétarien 11/10/21	Mexique MARDI 12/10/21	Végétarien MERCREDI 13/10/21	Mexique JEUDI 14/10/21	VENDREDI 15/10/21
<p>Potage crécy BIO Salé/Sucré</p> <p>et râpé</p> <p>Macaroni BIO au pesto de brocolis et pois chiches</p>	<p>Salade mexicaine (mais, haricot rouge, avocat, iceberg) et dès d'emmental</p> <p>Emincé de poulet LR al pastor</p> <p>(vinaigre, jus d'ananas, épices mexicaines, tortillas chips) Sucré/Salé</p>	<p>Rôti de veau VF au jus</p>	<p>Tacos au bœuf VF chili</p> <p>(bœuf égréné, sce tomate, jus de veau, poivrons lanières, haricot rouge, tomate cubes, épices, tortilla)</p>	<p>Carottes rapées BIO aux pommes sauce citron Acide</p> <p>Salade verte BIO à la mimolette</p> <p>Quenelles de brochet sauce armoricaine</p>
*	<p>Riz BIO aux poivrons</p>	<p>Endives béchamel Amer</p> <p>Pomme de terre vapeur</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Carré de l'est</p>	<p>Courgettes BIO persillées</p>
<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de fruits yucatan (mangue, pampleousse, pastèque, sirop vanille) Sucré/Amer</p>	<p>Petit suisse aromatisé BIO</p> <p>Yaourt BIO vanille</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Arroz con leche (riz au lait, raisins secs, cannelle) Sucré</p>	<p>Crème dessert chocolat Sucré</p> <p>Crème dessert café Amer</p>
<p>GOÛTER</p> <p>Moelleux caramel au beurre salé</p> <p>Compote pomme / coing</p>				

LEGENDE

	Issu de label rouge		Recette du chef		Pêche responsable		Viande bovine française		BIO
	Plat végétarien								



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Primaire



Végétarien

LUNDI 18/10/21	MARDI 19/10/21	MERCREDI 20/10/21	JEUDI 21/10/21	VENDREDI 22/10/21
	<i>Chou rouge BIO vinaigrette</i> <i>Concombre BIO vinaigrette</i> <i>et mozzarella</i>	<i>Potage poireaux - pommes de terre BIO</i> <i>et râpé</i>		<i>Salade coleslaw BIO</i> <i>Salade verte BIO aux croûtons</i> <i>et dès d'emmental</i>
<i>Echine de porc sauce tomate</i> R: Rôti de dinde LR sauce tomate 	<i>Aiguillettes de poulet multicéréales</i>	<i>Boulette de bœuf VF sauce barbecue</i> 	<i>Steak de soja sauce échalote</i> 	<i>Filet de colin meunière</i>
<i>Carottes vichy</i> <i>Lentilles</i>	<i>Blé BIO</i> 	<i>Coquillettes BIO</i> 	<i>Riz BIO</i> 	<i>Purée de pommes de terre BIO</i>
<i>Petit moulé ail et fines herbes</i> <i>Petit moulé nature</i>			<i>Saint Nectaire</i> <i>Tomme blanche</i>	
<i>Fruit de saison</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Compote pomme / fraise BI</i> <i>Compote poire BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Liégeois chocolat</i> <i>Liégeois vanille</i>	<i>Cake au citron</i>

GOÛTER

Galette bretonne
Yaourt nature + sucre

LEGENDE



Issu de label rouge



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Primaire



Halloween

VACANCES

LUNDI

25/10/21

Salade de pommes de terre
Salade de boulgour
et dès d'emmental

Filet de lieu sauce colombo



Haricots beurre

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

GOÛTER

Pain + tartare nature

Compote pomme/fraise

Végétarien

MARDI

26/10/21

Concombre BIO vinaigrette
Chou blanc BIO vinaigrette



Quenelles nature sauce aurore



Riz BIO



Crème dessert chocolat

Crème dessert vanille

GOÛTER

Moelleux caramel au beurre salé

Fruit de saison

MERCREDI

27/10/21

Salade des Alpilles (salade BIO,
croûtons, bûche mi-chèvre)
Endives BIO aux pommes



Paupiettes de veau sauce marenco

Penne BIO



Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

GOÛTER

Pain + barre chocolat

Petit suisse aromatisé

JEUDI

28/10/21

Rôti de bœuf RAV au jus



Ratatouille

Semoule

Saint Paulin BIO

Emmental BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

GOÛTER

Pain + confiture

Fromage blanc nature + sucre

VENREDI

29/10/21

Potion de la sorcière aux asticots
(Velouté de tomate aux
vermicelles)
et bandelette de la momie
(emmental râpé)



Parmentier de Cornebidouille

(Parmentier de saumon
à la patate douce)



Salade verte BIO



Dessert de frankenstein

(Salade acapulco: melon orange,
ananas, mangue, melon vert,
pêche, raisin)

GOÛTER

Petits beurre

Lait chocolaté



LEGENDE



Issu de label rouge



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Primaire



VACANCES

LUNDI

1/11/21

FERIE

TOUSSAINT

MARDI

2/11/21

Escalope de poulet LR sauce diable

Purée haricots verts - pomme de terre

Vache picon
Chanteneige

Compote pomme/pêche BIO
Compote pomme BIO

MERCREDI

3/11/21

Potage Crecy (carottes)

Raviolis de légumes

Salade verte BIO

Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

JEUDI

4/11/21

Paleron de bœuf RAV sauce chasseur

Riz créole BIO

Tomme BIO
Carré de l'est BIO

Fruit de saison
Fruit de saison

VENDREDI

5/11/21

Calamar à la romaine

Epinards BIO

Gouda BIO
Edam BIO

Moelleux chocolat / courgettes

GOÛTER

GOÛTER

Pain + beurre
Fruit de saison

GOÛTER

Pain + confiture
Lait chocolat

GOÛTER

Croissant
Fromage blanc nature + sucre

GOÛTER

Pain + petit moulé nature
Fruit de saison

LEGENDE



Issu de label rouge



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Plat végétarien