



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle Végétarien





MARDI

4/5/21

Celeri BIO sauce cocktail

Sauté de poulet sauce provençale

3/5/21

Issu de label rouge



Purée de carottes / pommes de terre BIO



Gouda

Fruit de saison BIO



Carbonara (porc)

R: Carbonara (dés de poulet)



Penne BIO



et râpé

Compote pomme / banane BIO



MERCREDI

5/5/21

Salade de haricots verts BIO



et feta

Filet de colin à la bordelaise

(chapelure, jus de citron, échalote)



Ratatouille

Semoule

Fruit de saison BIO



6/5/21

Khira raita de concombre BIO

(fromage blanc, menthe, citron ail)



Daal palak

(plat traditionnel indien à base de lentilles et épinards)



Riz basmati



Lassi (yaourt à boire)

aux fruits exotiques

VENDREDI

7/5/21

Radis + beurre

et mozzarella

Rôti de bœuf RAV au jus



Haricots verts BIO à l'ail et au persil



Moelleux à l'ananas



GOÛTER

Pain + Beurre

Compote pomme/abricot

LEGENDE





Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



BIO

Origine de la viande bovine : France



> LE MENU DE LA SEMAINE Arpajon - Maternelle





Végétarien

- LUNDI	MARDI —	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/5/21	11/5/21	12/5/21	13/5/21	14/5/21
Salade de riz BIO (riz BIO, tomate, maïs, olive)	Salade grecque BIO	Chou fleur sauce cocktail		
et mozzarella				
Steak de soja sauce basquaise	Saute de bœuf RAV sauce printanière	Jambon braisé sauce charcutière	Férié	Brandade BIO de poisson
	gintainere (a)	R: Jambon de poulet sauce charcutière	Ascension	(purée BIO)
Courgettes BIO au basilic	Jardinière de légumes	Coquillettes BIO		Salade verte BIO
	(carotte, haricot, petit pois, navet)	et râpé		
				Chanteneige
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison BIO		Mousse au chocolat au lait
		GOÛTER		GOÛTER

GOUTER

Pain + miel

Compote pomme/pêche

LEGENDE

GOUTER

Croissant

Fromage blanc nature + sucre



Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



BIO



> LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle





			Repas Antillais	Végétarien
CUNDI —	MARDI —	MERCREDI	JEUDI 🧥	_VENDREDI_
17/5/21	18/5/21	19/5/21	20/5/21	21/5/21
			Chou blanc BIO de la réunion	Salade de pommes de terre
			(ananas et raisins secs)	
			et dès d'emmental	et dès d'emmental
Sauté de veau VF sauce chasseur	Filet de lieu sauce romarin citron	Bolognaise de bœuf VF	Rougail saucisse (porc)	Omelette
	AG PêChe		R: Rougail saucisse de volaille	Visitana
			TOTAL	
Haricots verts	Purée d'épinards / pommes de terre BIO	Torti BIO	Riz BIO	Petits pois
Boulgour				Carottes
Brie BIO	Petits suisses aromatisé BIO	Gouda BIO		
Liégeois vanille	Fruit de saison BIO	Compote pomme-pêche BIO	Gâteau à la noix de coco	Fruit de saison

GOÛTER

Moelleux fourré fraise Yaourt nature + sucre





Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



BIO





LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle



Végétarien

LUNDI	MARDI —	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/5/21	25/5/21	26/5/21	27/5/21	28/5/21
	Tomate BIO vinaigrette		Salade de lentilles aux échalotes	Salade des Alpilles (salade BIO, bûche mi-chèvre. croûtons)
				butile IIII cileviel croutorisi
	et mozzarella		et feta	
Férié	Emincé de poulet sauce caramel	Couscous végétarien	Rôti de porc sauce aigre douce	Filet de poisson pané
Lundi de Pentecôte	Issu de label rouge	(légumes, pois chiches, raisins secs, abricots secs)	R: Rôti de dinde sauce aigre douce Issu de label rouge	
	MIL AND	THE STATE OF THE S	To the second se	
	Macaroni BIO	Boulgour BIO	Julienne de légumes	Ratatouille
			(chou fleur, carotte, courgette, céleri)	Riz
		Carré frais BIO		
	Compote pomme BIO	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO	Quatre-quarts saveur pain d'épices

GOÛTER

Pain au chocolat Lait nature



Plat végétarien



Recette du chef



LEGENDE Peche responsable



Viande bovine française



BIO