


















# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Élémentaire

Végétarien

LUNDI 7/11/22	MARDI 8/11/22	MERCREDI 9/11/22	JEUDI 10/11/22	VENDREDI 11/11/22
<p><b>Carottes râpées BIO vinaigrette (80%)</b></p> <p><b>Chou blanc BIO vinaigrette (20%)</b></p> 			<p><b>Concombres BIO vinaigrette (80%)</b></p> <p><b>Céleri BIO vinaigrette (20%)</b></p> 	
<p><b>Sauté de bœuf sauce chasseur</b></p> <p><b>Race à viande</b></p> 	<p><b>Filet de poisson pané</b></p> 	<p><b>Paupiette de veau sauce marenco</b></p>	<p><b>Omelette</b></p> 	<p><b>Férié</b></p> <p><b>Armistice 1918</b></p>
<p><b>Lentilles BIO LOCALES</b></p>  	<p><b>Riz BIO</b></p>  <p><b>Epinards BIO</b></p> 	<p><b>Brunoise</b></p> <p><b>Coquillettes</b></p>	<p><b>Purée 3 légumes</b> (pomme de terre, haricot vert, carotte, chou-fleur)</p>	
	<p><b>Petit Louis</b></p> <p><b>Fromage à tartiner le Carré</b></p>	<p><b>Edam BIO</b></p>  <p><b>Gouda BIO</b></p> 	<p><b>Petit suisse aromatisé</b></p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p>	
<p><b>Liégeois chocolat (20%)</b></p> <p><b>Liégeois vanille (80%)</b></p>	<p><b>Fruit de saison BIO</b></p>  <p><b>Fruit de saison BIO</b></p> 	<p><b>Fruit de saison BIO</b></p>  <p><b>Fruit de saison BIO</b></p> 		

### GOÛTER

**Moelleux fourré abricot**

**Yaourt nature + sucre**

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre  
\* fruits selon approvisionnement


















# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Élémentaire

Végétarien

Alsace

LUNDI 14/11/22	MARDI 15/11/22	MERCREDI 16/11/22	JEUDI 17/11/22	VENDREDI 18/11/22
<p><b>Salade coleslaw BIO</b></p> <p><b>Tomates BIO vinaigrette</b></p> 	<p><b>Œuf dur mayonnaise</b></p> <p><b>Terrine de légumes</b></p>			<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b></p>
<p><b>Bolognaise de bœuf</b></p> <p><b>Viande Française</b></p> 	<p><b>Pizza au fromage</b></p> 	<p><b>Nuggets de poulet</b></p>	<p><b>Choucroute (porc)</b></p> <p>R: Choucroute de volaille</p>	<p><b>Brandade de poisson BIO</b></p> <p>(purée de pomme de terre BIO)</p>  
<p><b>Torti BIO</b></p> 	<p><b>Salade iceberg</b></p>	<p><b>Courgettes BIO au persil</b></p> <p><b>Semoule BIO</b></p> 	<p><b>Chou</b></p> <p><b>Pommes vapeur</b></p> 	<p>*</p>
<p><b>Mimolette</b></p> <p><b>Emmental</b></p>		<p><b>Fromage blanc nature BIO + sucre</b></p>  <p><b>Yaourt nature BIO + sucre</b></p>	<p><b>Munster AOC</b></p> 	<p><b>Yaourt aromatisé BIO</b></p>  <p><b>Petit suisse aromatisé BIO</b></p>
	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Fruit de saison BIO</b></p>  <p><b>Fruit de saison BIO</b></p> 	<p><b>Quatre-quart saveur pain d'épices</b></p> 	

### GOÛTER

Galette bretonne  
Lait chocolaté

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre  
\* fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Élémentaire



Végétarien

LUNDI 21/11/22	MARDI 22/11/22	MERCREDI 23/11/22	JEUDI 24/11/22	VENDREDI 25/11/22
	Concombre <b>BIO</b> vinaigrette Carottes râpées <b>BIO</b> vinaigrette		Potage poireaux / pommes de terre	Salade des Alpilles (salade, bûche mi chèvre, croûton)
Rôti de porc à la diable Issu de label rouge R: Rôti de dinde à la diable Issu de label rouge	Calamars à la romaine + citron	Cuisse de poulet sauce basquaise  Issu de label rouge	Lasagnes ricotta chèvre épinards	Rôti de bœuf au jus  Race à viande
Boulgour <b>BIO</b> Julienne <b>BIO</b>	Purée d'épinards <b>BIO</b>	Haricots verts <b>BIO</b> à l'ail et persil Coquillettes <b>BIO</b>	*	Courgettes <b>BIO</b> provençales Riz <b>BIO</b>
Saint Paulin <b>BIO</b> Gouda <b>BIO</b>		Petit suisse nature <b>BIO</b> + sucre Yaourt nature <b>BIO</b> + sucre		
Fruit de saison <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	Flan nappé caramel Flan chocolat	Fruit de saison <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux à la vanille

### GOÛTER

Carré fourré pomme  
Fromage blanc nature + sucre

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre  
\* fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Élémentaire



### Coupe du monde de foot

LUNDI 28/11/22	MARDI Végétarien 29/11/22	MERCREDI 30/11/22	JEUDI 1/12/22	VENDREDI 2/12/22
<i>Normandin de veau sauce tomate</i>	<i>Boulettes de soja sauce provençale</i>	<i>Aiguillettes de poulet crusty</i>	<i>Betteraves vinaigrette</i>	<i>Salade iceberg vinaigrette (80%) Endives vinaigrette (20%)</i>
<i>Purée 3 légumes</i>	<i>Pommes noisettes Haricots verts</i>	<i>Purée de potiron</i>	<i>Saucisse de Francfort fumée</i>	<i>Filet de colin sauce citron</i>
<i>Pointe de brie BIO Coulommiers BIO</i>	<i>Petit suisse aromatisé BIO Yaourt aromatisé BIO</i>	<i>Yaourt nature BIO + sucre Fromage blanc nature BIO + sucre</i>	<i>R: Saucisse de volaille</i>	<i>Riz créole BIO Carottes au persil</i>
<i>Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</i>	<i>Mini beignets</i>	<i>Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</i>	<i>Vache qui rit BIO Carré frais BIO</i>	<i>Crème dessert au chocolat (20%) Crème dessert à la vanille (80%)</i>
<b>GOÛTER</b> <i>Pain + Edam Compote pomme/abricot</i>				

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre  
\* fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Élémentaire



Végétarien

**LUNDI**

5/12/22

**Palet végétarien à l'italienne**



**Purée d'épinards**

**Carré de l'Est BIO**



**Pointe de brie BIO**

**Fruit de saison BIO**



**Fruit de saison BIO**

**MARDI**

6/12/22

**Céleri rémoulade BIO**

**Salade coleslaw BIO**



**Filet de lieu sauce échalote**



**Riz créole BIO**



**Haricots verts**

**Liégeois vanille**

**Liégeois chocolat**

**MERCREDI**

7/12/22

**Velouté de tomate**



**Gratin de coquillettes au jambon de poulet (pâtes, jambon de poulet, béchamel, fromage)**

\*

**Fruit de saison BIO**



**Fruit de saison BIO**

**JEUDI**

8/12/22

**Salade verte BIO et féta**

**Salade verte BIO et mozzarella**



**Rôti de porc sauce tomate Issu de label rouge**  
**R: Rôti de dinde sauce tomate Issu de label rouge**



**Haricots verts BIO au persil**



**Pâtes**

**Gâteau basque**

**VENDREDI**

9/12/22

**Boulettes de bœuf sauce carbonade**

**Viande française**



**Carottes au persil**

**Pomme de terre**

**Saint Paulin BIO**



**Gouda BIO**

**Fruit de saison BIO**



**Fruit de saison BIO**

**GOÛTER**

**Pain + Barre de chocolat**

**Compote pomme/fraise**

**LEGENDE**



**Potage du chef**



**Recette du chef**



**Pêche responsable**



**Viande bovine française**



**Plat végétarien**



**Issu de label rouge**



**Produit local**



**Bio**

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre  
\* fruits selon approvisionnement





# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Elémentaire



Végétarien

**LUNDI**

12/12/22

**Chou rouge BIO à la grenadine (20%)**  
**Carottes râpées BIO vinaigrette (80%)**



**Steak de soja sauce au curry**



**Printanière de légumes**  
(pomme de terre, carotte, haricot vert, chou-fleur, tomate, poivron, oignon, petit pois)

**Pointe de brie BIO**



**Camembert BIO**

**MARDI**

13/12/22

**Potage légumes BIO**



**Hachis parmentier**

**Viande Française**



\*

**Yaourt aromatisé BIO**



**Petit suisse aromatisé BIO**

**MERCREDI**

14/12/22

**Concombre BIO vinaigrette (80%)**

**Chou blanc BIO vinaigrette (20%)**



**Saucisse de francfort fumée**



**R: Saucisse de volaille**

**Lentilles BIO LOCALES**



**Flan nappé caramel**

**Repas de Noël**

**JEUDI**



**Salade de mâche, avocats et tomates cerises**

**Vinaigrette du chef aux agrumes**



**Rôti de dinde sauce aux marrons**

**Issu de label rouge**



**Pommes pins**



**Dessert de Noël**

**Chocolat de Noël**

**VENDREDI**

16/12/22

**Filet de colin meunière**



**Epinards BIO à la crème**



**Riz BIO**

**Petit suisse nature BIO + sucre**

**Yaourt nature BIO + sucre**



**Fruit de saison BIO**



**Fruit de saison BIO**

**GOÛTER**

**Moelleux fourré fraise**

**Yaourt nature + sucre**



**LEGENDE**



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre  
\* fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Élémentaire



### VACANCES

#### LUNDI

19/12/22

Jambon braisé sauce charcutière  
R: Jambon de poulet sauce charcutière

Blé BIO aux petits légumes

Petit moulé nature

Petit moulé ail & fines herbes

Liégeois chocolat

Liégeois vanille

#### GOÛTER

Moelleux fourré abricot  
Fromage blanc aromatisé

#### MARDI

20/12/22

Concombres BIO vinaigrette (80%)

Céleri BIO vinaigrette (20%)

Bolognaise au thon

Macaroni BIO

Emmental

Gouda

#### GOÛTER

Pain au chocolat  
Fruit de saison

#### Végétarien MERCREDI

21/12/22

Omelette

Ratatouille

Riz

Fromage blanc nature BIO + sucre

Yaourt nature nature BIO + sucre

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

#### GOÛTER

Pain + Edam  
Compote pomme/fraise

#### JEUDI

22/12/22

Rôti de bœuf au jus

Race à viande

Brisures de chou-fleur sauce mornay  
Coquillettes

Coulommiers BIO

Pointe de brie BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

#### GOÛTER

Gaufre au sucre  
Yaourt nature + sucre

#### VENDREDI

23/12/22

Salade fromagère (salade iceberg, dés d'emmental)  
Salade des alpilles (salade, bûche mi-chèvre, croûton)

Cordon bleu de volaille

Haricots verts BIO à l'ail

Moelleux aux pommes

#### GOÛTER

Pain + Confiture  
Fruit de saison

### LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre  
\* fruits selon approvisionnement



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Arpajon - Elémentaire



VACANCES LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
26/12/22	27/12/22	28/12/22	29/12/22	30/12/22
	Céleri rémoulade BIO (20%) Concombres BIO vinaigrette (80%) 	Carottes râpées BIO vinaigrette (80%) Chou blanc BIO vinaigrette (20%) 	Potage potiron 	
Normandin de veau sauce normande	Aiguillettes de poulet crusty	Filet de poisson pané 	Tortelloni BIO provençale (pâte farcie à base de lentilles) 	Sauté de bœuf sauce tomate Race à viande 
Petits pois Carottes	Epinards BIO à la crème Riz créole BIO	Blé sauce tomate	*	Purée de brocolis
Carré de l'est BIO Camembert BIO		Yaourt BIO arôme fraise (seau) Yaourt BIO arôme abricot (seau) LOCAL Quart de Lait 95	Pont l'Evêque AOC	Petit suisse nature BIO + sucre Yaourt nature BIO + sucre
Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert vanille (80%) Crème dessert chocolat (20%)			Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Pain + Petit moulé nature Compote pomme/banane	Moelleux caramel au beurre salé Yaourt nature + sucre	Croissant Fruit de saison	Madeleine Petit suisse aromatisé	Pain + Barre de chocolat Lait chocolaté

### LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Pêche responsable
- Viande bovine française
- Plat végétarien
- Issu de label rouge
- Produit local
- Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre  
\* fruits selon approvisionnement