



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Primaire



LUNDI 5/9/22	MARDI 6/9/22	MERCREDI 7/9/22	JEUDI 8/9/22	VENDREDI 9/9/22
		Tomate BIO vinaigrette		Salade iceberg + dés d'emmental Salade verte +dés d'emmental
Sauté de dinde sauce basquaise Issu de label rouge	Risotto au poireau et gorgonzola AOP	Rôti de bœuf au jus Race à viande	Paupiette de veau sauce crème	Filet de hoki sauce citron
Courgette BIO sauce tomate Riz BIO	*	Haricots verts BIO persillés	Purée de carottes	Macaroni BIO
Petit suisse aux fruits BIO Yaourt aromatisé BIO	Mimolette Tomme noire		Pointe de brie Camembert	
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Moelleux aux pommes	Pastèque BIO Melon BIO	Compote pomme BIO Compote pomme/fraise BIO

GOÛTER

Pain + Confiture
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 - Primaire



LUNDI 12/9/22	MARDI 13/9/22	MERCREDI 14/9/22	Végétarien JEUDI 15/9/22	Foire aux haricots VENDREDI 16/9/22
	Concombre BIO vinaigrette (80%) Céleri BIO vinaigrette (20%) et dés d'emmental		Carottes râpée BIO vinaigrette (80%) Chou rouge BIO vinaigrette (20%)	
Quenelle de volaille lyonnaise sauce crème	Aiguillette de saumon meunière	Morceau de poulet sauce curry Issu de label rouge	Couscous végétarien (Pois chiches, légumes couscous, raisins secs)	Sauté de bœuf sauce forestière Viande Française
Riz Ratatouille	Chou-fleur béchamel Pommes de terre	Coquillettes BIO	Semoule BIO	Haricots blancs
Gouda BIO Edam BIO		Yaourt nature BIO + sucre Fromage blanc nature BIO + sucre		Fromage blanc aromatisé Petit suisse aux fruits
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Compote pomme/banane BIO Compote pomme BIO	Melon Pastèque	Mousse au chocolat au lait (80%) Mousse au chocolat noir (20%)	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO

GOÛTER

Petit beurre
Lait 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 - Primaire



Végétarien

LUNDI 19/9/22	MARDI 20/9/22	MERCREDI 21/9/22	JEUDI 22/9/22	VENDREDI 23/9/22
	Tomates BIO vinaigrette Concombres BIO vinaigrette 		Salade coleslaw Salade verte + dés d'emmental	
Emincé de poulet sauce champignons Issu de label rouge 	Rôti de porc sauce moutarde R: Rôti de dinde sauce moutarde Issu de label rouge	Sauté de bœuf sauce aux oignons Race à viande 	Boulette de soja sauce tomate 	Filet de lieu sauce ciboulette
Brocolis BIO béchamel 	Lentilles BIO LOCALES 	Julienne de légumes BIO Boulgour BIO	Tortis BIO 	Ratatouille Riz
Coulommiers BIO Pointe de brie BIO		Tomme Emmental		Petit suisse nature BIO + sucre
Moelleux au speculoos 	Flan nappé caramel Flan chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Compote pomme BIO Compote pomme/abricot BIO	Pastèque Melon

GOÛTER

Moelleux fourré chocolat noisette

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 - Primaire



Végétarien

LUNDI

26/9/22

Carottes râpées BIO vinaigrette

Concombres BIO vinaigrette



**Pâtes teddy cheese BIO sauce
crème épinards**



*

Crème dessert vanille (80%)

Crème dessert chocolat (20%)

MARDI

27/9/22

Betteraves vinaigrette

Chou fleur sauce cocktail

et emmental

Filet de colin sauce bouillabaisse



Courgette à la provençale

Riz

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

MERCREDI

28/9/22

Boulette d'agneau sauce curry

Pommes de terre persillées

Carré de l'Est BIO



Camembert BIO

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

JEUDI

29/9/22

Morceau de poulet rôti au jus

Issu de label rouge



Haricots verts BIO persillés

Coquillettes BIO



Yaourt nature + sucre

Fromage blanc nature + sucre

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

VENDREDI

30/9/22

**Salade des Alpilles (salade,
croûton, bûche mi-chèvre)**

Jambon braisé sauce charcutière

**R: Jambon de poulet sauce
charcutière**

Purée de carotte BIO



Compote pomme/banane BIO



Compote pomme BIO

GOÛTER

Gaufre au sucre

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 - Primaire



Végétarien

LUNDI 3/10/22	MARDI 4/10/22	MERCREDI 5/10/22	JEUDI 6/10/22	VENDREDI 7/10/22
	<p>Macédoine BIO mayonnaise (80%)</p> <p>Salade de haricots verts BIO (20%)</p> 		<p>Céleri BIO rémoulade (80%)</p> <p>Chou rouge BIO à la grenadine (20%)</p> 	<p>Potage cultivateur</p> <p>et fromage râpé</p>
<p>Sauté de bœuf sauce aux oignons</p> <p>Viande Française</p> 	<p>Emincé de poulet sauce provençale</p> <p>Issu de label rouge</p> 	<p>Normandin de veau au jus</p>	<p>Ravioli BIO oriental</p> <p>(farce à base de lentilles)</p>  	<p>Filet de poisson pané</p> 
<p>Poêlée de légumes BIO</p> 	<p>Blé BIO safrané</p> 	<p>Chou fleur béchamel</p> <p>Pommes vapeur</p>	<p>*</p>	<p>Carottes au persil</p> <p>riz</p>
<p>Coulommiers BIO</p> <p>Brie BIO</p> 		<p>Tomme noire</p>		
<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> 	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> 	<p>Moelleux à la fleur d'oranger</p> 	<p>Mousse au chocolat au lait (80%)</p> <p>Mousse au chocolat noir (20%)</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> 

GOÛTER

Palet breton

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 - Primaire

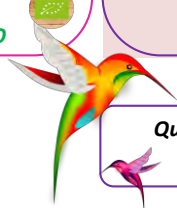


Semaine des saveurs: Le Marché Créole



Végétarien
JEUDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/10/22	11/10/22	12/10/22	13/10/22	14/10/22
Concombre BIO vinaigrette			Terrine de légumes et mayonnaise	Salade verte BIO + fêta Salade verte BIO + dés d'emmental
Rougail saucisse R: Saucisse de volaille sauce rougail	Brandade de saumon à la patate douce	Rôti de dinde sauce ananas Issu de label rouge	Omelette BIO	Colombo de poulet Viande Française
Riz BIO	*	Brunoise de légumes Blé	Coquillettes BIO	Haricots beurre persillés
Petit moulé nature Petit moulé ail et fines herbes	Carré de l'Est BIO Camembert BIO	Fromage blanc nature BIO + sucre Yaourt nature BIO + sucre	Banane BIO Ananas BIO	Gâteau à la noix de coco
	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Salade de fruits exotique		



GOÛTER

Quatre-quart (à trancher)

Compote pomme

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 - Primaire

Végétarien

LUNDI

17/10/22

Sauté de porc sauce moutarde
R: Emincé de dinde sauce moutarde
Viande Française



Lentilles BIO LOCALES



Saint Paulin BIO



Emmental BIO

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

MARDI

18/10/22

Palet végétarien maraîcher



Courgettes persillées

Riz

Yaourt nature BIO + sucre



Fromage blanc nature BIO + sucre

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

MERCREDI

19/10/22

Sauté de dinde sauce provençale
Issu de label rouge



Semoule BIO



Petit Louis

Chanteneige

Compote pomme/fraise BIO

Compote pomme BIO



JEUDI

20/10/22

Rôti de bœuf au jus
Race à viande



Duo de brocolis et chou fleur

Petit suisse aux fruits BIO



Yaourt aromatisé BIO

Moelleux au chocolat



VENDREDI

21/10/22

Carottes rapées BIO vinaigrette
Concombres BIO vinaigrette



Filet de lieu sauce ciboulette



Farfalles

Flan nappé caramel

Flan chocolat

GOÛTER

Madeleine

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 - Primaire

VACANCES

LUNDI

24/10/22

Sauté de veau sauce chasseur

Viande Française



Brunoise de légumes

Boulgour

Tomme blanche

Carré de l'Est

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat

Fromage blanc + sucre

MARDI

25/10/22

Potage poireaux pomme de terre

Parmentier végétarien aux lentilles

et fromage râpé

*

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

GOÛTER

Pain + Confiture d'abricot

Compote pomme/banane

MERCREDI

26/10/22

Steak haché de bœuf BIO sauce tomate



Coquillettes BIO



Petit suisse nature BIO + sucre

Yaourt nature BIO + sucre

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

GOÛTER

Moelleux fourré fraise

Lait nature

JEUDI

27/10/22

Concombres BIO bulgares

Carottes râpées BIO vinaigrette



Cordon bleu de volaille

Viande Française



Ratatouille

Blé

Crème dessert vanille (80%)

Crème dessert caramel (20%)

GOÛTER

Pain au chocolat

Yaourt nature + sucre

VENDREDI

28/10/22

Tarte au thon



Salade verte BIO



Tartare nature

Tartare ail & fines herbes

Compote pomme BIO



Compote pomme/banane BIO

GOÛTER

Pain + Pâte à tartiner

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 - Primaire



VACANCES

LUNDI 31/10/22	MARDI 1/11/22	MERCREDI 2/11/22	JEUDI Végétarien 3/11/22	VENDREDI 4/11/22
Bandelette de la momie (Céleri BIO rémoulade) (80%) Chou blanc BIO vinaigrette (20%)	TOUSSAINT v=6	 Filet de colin sauce crème de potiron	Jus de vampire (Potage tomate vermicelle)	Sauté de bœuf sauce goulash Viande Française Purée de citrouille (potiron) Pointe de brie Coulommiers Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
Chaudron de la sorcière (Tomate farcie)		Haricots verts BIO persillés Blé BIO	Tortelloni BIO provençale et fromage râpé	
Riz BIO		Mimolette Tomme noire	* 	
Cake aux carottes		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	
GOÛTER Gaufre au sucre Fruit de saison	GOÛTER	GOÛTER Pain au lait Compote pomme	GOÛTER Moelleux fourré chocolat noisette Lait nature	GOÛTER Pain + Confiture 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

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !