



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle



GALETTE DES ROIS

LUNDI

3/1/22

Bolognaise de bœuf VF



Torti BIO



Mimolette

Fruit de saison BIO



MARDI

4/1/22

Céleri BIO rémoulade

et dés de brebis



Saucisse fumée

R: Saucisse de volaille

Carottes au persil

Lentilles

Compote pomme / banane BIO



MERCREDI

5/1/22

Rôti de veau VF au thym



Riz BIO



Yaourt nature BIO + sucre



Fruit de saison BIO



JEUDI

Végétarien

6/1/22

Carottes râpées vinaigrette

et Coulommiers

Omelette



Purée haricots verts - pommes de terre

Galette des rois

VENDREDI

7/1/22

Potage aux navets



NOUVEAUTÉ

et râpé

Brandade de saumon



Salade verte BIO



Fruit de saison BIO



GOÛTER

Pain + Vache picon

Compote pomme / cassis



LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/1/22	11/1/22	12/1/22	13/1/22	14/1/22
Chou rouge BIO vinaigrette	Potage Dubarry (chou-fleur) et râpé		Salade des alpillles (salade BIO, bûche mi-chèvre, croûtons)	
Sauté de poulet LR sauce robert (à base de moutarde et d'oignons)	Tortelloni BIO provençale	Filet de lieu sauce paprika	Goulash de bœuf RAV	Rôti de porc sauce aux pommes
Courgettes au persil	Salade verte BIO	Epinards BIO	Purée de pommes de terre BIO	Petits pois
Blé		Riz BIO		Carottes
		Yaourt aromatisé		Edam BIO
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop	Quatre quart

GOÛTER

Madeleine
Lait chocolaté

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine francaise



BIO



Issu de label rouge



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle

Végétarien

LUNDI

17/1/22

Potage de pois cassés



et râpé

Risotto de perles et brunoise de légumes
(pâtes perles, brunoise de légumes, champignons, crème, fromage)



Salade verte BIO



Fruit de saison BIO



MARDI

18/1/22

Courgettes râpées BIO vinaigrette



Sauté de bœuf RAV sauce tomate



Riz BIO aux petits légumes



Liégeois chocolat

MERCREDI

19/1/22

Taboulé

et camembert

Rôti de dinde LR sauce colombo



Carottes BIO



Fruit de saison BIO



Bienvenue à la Montagne!

JEUDI

20/1/22



Tartiflette (porc)

R: Tartiflette (volaille)



Salade verte BIO



Fromage blanc BIO comme neige

et sucre



Roulé aux myrtilles

VENDREDI

21/1/22

Filet de poisson meunière



Mélange de légumes (carottes, poireaux, celeri, oignons)

Farfalles

Fromy

Fruit de saison BIO



GOÛTER

Pain + beurre

Petit suisse aromatisé



LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/1/22	25/1/22	26/1/22	27/1/22	28/1/22
Velouté de tomates aux vermicelles et râpé 		Concombre BIO vinaigrette 		Sardines à l'huile
Hachis parmentier VF 	Chili végétarien 	Echine de porc à la diable R: Rôti de dinde LR à la diable 	Filet de lieu sauce matelotte 	Sauté de veau VF sauce chasseur 
Salade verte BIO 	Riz BIO 	Macaroni BIO et râpé 	Ratatouille	Purée d'épinards - pommes de terre BIO et râpé 
	Petit moulé nature		Saint Paulin BIO 	
Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO 	Compote pomme/pêche BIO 	Moelleux à la poire 	Fruit de saison BIO 

GOÛTER

Palet breton
Fruit de saison

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle



Végétarien LUNDI

31/1/22

Betteraves BIO vinaigrette



Palet végétarien à l'italienne



NOUVEAUTÉ

Courgettes sauce provençale
Penne et râpé

Fruit de saison BIO



Nouvel An Chinois MARDI

1/2/22

Salade chinoise
(chou blanc, carottes râpées, soja)
et cantal

Sauté de poulet LR sauce aigre douce



Riz BIO cantonnais (sans viande)



Rocher coco nappé choco



Vive la Chandeleur

MERCREDI

2/2/22



Steak haché VF sauce tomate



Haricots verts BIO



Coulommiers

Crêpe nature + confiture coupelle



JEUDI

3/2/22

Rôti de bœuf RAV sauce aux oignons



Purée de carottes - pommes de terre BIO



Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison BIO



VENDREDI

4/2/22

Filet de colin sauce cubaine



Semoule BIO



Gouda BIO



Fruit de saison BIO



GOÛTER

Pain + barre de chocolat
Fromage blanc nature + sucre



LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle



Végétarien

JEUDI

LUNDI

7/2/22

MARDI

8/2/22

MERCREDI

9/2/22

VENDREDI

11/2/22

Céleri BIO vinaigrette



Filet de lieu sauce crème



Purée de haricots verts - pommes de terre

Rôti de porc au jus



R: Rôti de dinde LR au jus

Carottes BIO



Riz BIO

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison BIO



Potage poireaux-pommes de terre



et râpé

*Parmentier végétarien
(purée, carotte, tomate, oignon,
sauce tomate, laurier, lentilles)*



Salade verte BIO



Paleron de bœuf VF sauce daube



Epinards BIO



Petit suisse nature + sucre

Moelleux à la fleur d'oranger



GOÛTER

Moelleux fourré abricot

Compote pomme / coing

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle



LUNDI 14/2/22	MARDI 15/2/22	Végétarien MERCREDI 16/2/22	JEUDI 17/2/22	VENDREDI 18/2/22
	Betteraves vinaigrette	Salade fromagère (salade BIO et dès d'emmental)		Potage cultivateur
Paupiette de veau au jus	Cordon bleu	Omelette 	Sauté de bœuf RAV sauce aux carottes 	et râpé
Haricots beurre	Lentilles BIO 	Courgettes BIO à la crème 	Chou fleur béchamel	Brandade de poisson
Purée de pommes de terre		Coquillettes	Riz	Salade verte BIO
Fromage blanc aromatisé			Edam BIO 	
Fruit de saison BIO 	Liégeois vanille	Quatre-quarts aux pépites de chocolat 	Compote pomme / fraise BIO 	Fruit de saison BIO

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette
Petit suisse aromatisé

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine francaise



Bio



Issu de label rouge



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle



VACANCES

LUNDI

21/2/22

Chou rouge BIO à la grenadine



Aiguillettes de poulet multi-céréales

Torti BIO

et râpé



Compote pomme BIO



GOÛTER

Moelleux fourré abricot
Petit suisse nature + sucre

MARDI

22/2/22

Potage légumes



et râpé

Axoa de bœuf VF



Salade verte BIO



Fruit de saison BIO



GOÛTER

Pain + Confiture
Compote pomme / passion

MERCREDI

23/2/22

Endives vinaigrette

Calamars à la romaine



Purée brocolis - pommes de terre

et râpé

Moelleux à la poire



GOÛTER

Galette bretonne
Yaourt aromatisé

Végétarien

JEUDI

24/2/22

Raviolis BIO farcie aux lentilles saveur orientale



NOUVEAUTÉ



Salade verte BIO



Camembert BIO



Crème dessert chocolat

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat
Fruit de saison

VENDREDI

25/2/22

Rôti de veau VF au jus



Petits pois

Carottes

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison BIO



GOÛTER

Pain + Tartare nature
Compote poire

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Maternelle

VACANCES

LUNDI

28/2/22

Salade de pommes de terre à la ciboulette et dès d'emmental

Sauté de boeuf RAV sauce provençale



Haricots verts BIO à l'ail



Fruit de saison BIO



GOÛTER

Gaufre au sucre
Compote pomme

Mardi GRAS

1/3/22



Merguez

Pommes noisettes

Gouda BIO



Beignet chocolat



GOÛTER

Pain + Emmental
Fruit de saison

MERCREDI

2/3/22

Potage courgettes / vache qui rit et râpé



Jambon braisé sauce charcutière
R: Jambon de poulet sauce charcutière

Coquillettes BIO



Fruit de saison BIO



GOÛTER

Croissant
Fromage blanc aromatisé

Végétarien

JEUDI

3/3/22

Carottes râpées BIO vinaigrette



Œufs durs béchamel



Riz BIO
Epinards BIO



Liégeois vanille

GOÛTER

Pain + Confiture
Fruit de saison

VENDREDI

4/3/22

Filet de poisson pané



Ratatouille
Semoule

Yaourt aromatisé

Fruit de saison BIO



GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette
Lait nature

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Issu de label rouge