



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Elémentaire

Végétarien

LUNDI	6/3/23
Rôti de dinde sauce normande	
<i>Issu de label rouge</i>	
Brunoise de légumes	
Riz	
Yaourt aromatisé BIO	
Petit suisse aromatisé BIO	
Fruit de saison BIO	
Fruit de saison BIO	

MARDI	7/3/23
Bolognaise de lentilles	
Penne rigate	
Mimolette	
Tomme noire	
Compote pomme/banane BIO	
Compote pomme/fraise BIO	

MERCREDI	8/3/23
Salade iceberg vinaigrette	
Concombres vinaigrette	
Steak haché BIO sauce grand-mère	
Haricots verts à l'ail et au persil	
Pommes de terre	
Crème dessert vanille	
Crème dessert chocolat	

JEUDI	9/3/23
Sauté de porc sauce aux olives	
VPF LOCAL IDF	
<i>R: Sauté de dinde sauce aux olives</i>	
<i>Issu de label rouge</i>	
Petits pois carottes	
Pointe de Brie BIO	
Coulommiers BIO	
Fruit de saison BIO	
Fruit de saison BIO	

VENDREDI	10/3/23
Potage courgette vache qui rit	
Parmentière de poisson (purée BIO)	
<i>(colin)</i>	
*	
Fruit de saison BIO	
Fruit de saison BIO	

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			



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Élémentaire

LUNDI		MARDI		MERCRIDI		JEUDI		VENDREDI	
13/3/23		14/3/23		15/3/23		16/3/23		17/3/23	
<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>		<i>Filet de lieu sauce tomate</i>		<i>Salade des alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)</i>		<i>Omelette</i>		<i>Potage cultivateur (pomme de terre, carotte, poireau, navet, crème)</i>	
<i>Merguez de volaille</i>		<i>Epinards BIO</i>		<i>Sauté de veau sauce crème</i>	<i>Viande Française</i>	<i>Ratatouille</i>		<i>Axoà de bœuf</i>	
<i>Coquillettes BIO</i>		<i>Riz BIO</i>		<i>Brisures de choux-fleurs BIO sauce mornay</i>		<i>Boulgour</i>		<i>Viande Française</i>	
		<i>Petit suisse aromatisé BIO</i>		<i>Coquillettes</i>		<i>Edam BIO</i>		<i>* Fromage blanc nature BIO + sucre</i>	
<i>Flan chocolat (20%)</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Moelleux à la vanille</i>		<i>Gouda BIO</i>		<i>Petit suisse nature BIO + sucre</i>	
<i>Flan nappé caramel (80%)</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>				<i>Purée de pomme BIO</i>			
						<i>Compote pomme/abricot BIO</i>			

GOÛTER

Madeleine
Fromage blanc aromatisé

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			



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Élémentaire



Végétarien

LUNDI

20/3/23

Rôti de porc sauce curry
Issu de label rouge



Rôti de dinde sauce curry
Issu de label rouge



Lentilles

Cantal AOC



Gouda BIO



Compote pomme/banane BIO

Purée de pomme BIO



MARDI

21/3/23

Loubia
(haricots blancs, tomate, carotte, épices)



Pommes de terre

Yaourt aromatisé BIO



Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



MERCREDI

22/3/23

Sauté de bœuf sauce paprika

Race à viande



Haricots verts BIO

Riz BIO

Coulommiers BIO

Pointe de Brie BIO

Fruit de saison BIO



Fruit de saison 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



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Élémentaire

Végétarien

LUNDI	27/3/23
<i>Palet végétarien à l'italienne</i>	
<i>Pommes de terre boulangères</i>	
<i>Munster AOC</i>	
<i>Carré de l'Est BIO</i>	
<i>Compote pomme/fraise BIO</i>	
<i>Purée de pomme BIO</i>	

MARDI	28/3/23	MERCREDI	29/3/23	JEUDI	30/3/23	VENDREDI	31/3/23
		<i>Potage de haricots verts et crème</i>			<i>Concombres BIO vinaigrette (80%)</i>		
		<i>Filet de hoki sauce aurore</i>		<i>Sauté de dinde sauce aigre douce</i>	<i>Céleri BIO vinaigrette (20%)</i>		
		<i>Brunoise de légumes</i>		<i>Issu de label rouge</i>	<i>Rôti de bœuf froid et sauce aux oignons à part</i>		
		<i>Torti</i>			<i>Race à viande</i>		
		<i>Saint Paulin BIO</i>		<i>Semoule BIO</i>	<i>Epinards BIO</i>		
		<i>Emmental BIO</i>			<i>Riz BIO</i>		
		<i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Flan nappé caramel (80%)</i>		
		<i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Flan chocolat (20%)</i>		

GOÛTER

Pain + Vache picon
Compote pomme/pêche

LEGENDE

	Potage du chef		Recette du chef		Peche responsable		Viande bovine française		Plat végétarien
	<i>Issu de label rouge</i>		<i>Produit local</i>		<i>Bio</i>	<i>Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre</i>			



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Élémentaire

Végétarien

LUNDI	3/4/23
<i>Bolognaise de bœuf</i>	
<i>Viande Française</i>	
<i>Coquillettes BIO</i>	
<i>Gouda BIO</i>	
<i>Edam BIO</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i>	

MARDI	4/4/23
<i>Céleri BIO rémoulade</i>	
<i>Couscous végétarien et ses légumes</i>	
<i>Semoule BIO</i>	
<i>Crème dessert chocolat (20%)</i>	
<i>Crème dessert vanille (80%)</i>	

MERCREDI	5/4/23
<i>Rôti de porc sauce aux pommes</i>	
<i>Issu de label rouge</i>	
<i>R: Rôti de dinde sauce aux pommes</i>	
<i>Issu de label rouge</i>	
<i>Chou-fleur béchamel</i>	
<i>Riz</i>	
<i>Fromage blanc nature BIO + sucre</i>	
<i>Yaourt nature BIO + sucre</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i>	

JEUDI	6/4/23
<i>Sauté de dinde sauce aux épices</i>	
<i>Issu de label rouge LOCAL 72*</i>	
<i>Pommes de terre lamelle</i>	
<i>LOCALES 76*</i>	
<i>Camembert</i>	
<i>Coulommiers</i>	
<i>Purée de pomme BIO</i>	
<i>Compote pomme/banane BIO</i>	

VENDREDI	7/4/23
<i>Radis</i>	
<i>et beurre</i>	
<i>Filet de colin sauce milanaise</i>	
<i>Haricots verts</i>	
<i>Boulghour</i>	
<i>Petit suisse aromatisé BIO</i>	
<i>Yaourt aromatisé BIO</i>	

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat
Compote pomme/fraise

LEGENDE

	Potage du chef		Recette du chef		Peche responsable		Viande bovine française		Plat végétarien
	<i>Issu de label rouge</i>		<i>Produit local</i>		<i>Bio</i>				
							<i>Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre</i>		



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Élémentaire

Végétarien

LUNDI

10/4/23

LUNDI DE Pâques

MARDI

11/4/23

Œuf dur mayonnaise

Pizza au fromage



Salade verte BIO



Flan chocolat (20%)

Flan nappé caramel (80%)

MERCREDI

12/4/23

Sauté de bœuf sauce paprika

Race à viande



Trio carotte/navet/pomme de terre



Cantal AOC



Saint Paulin BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

GOÛTER

Brownie (à couper)

Yaourt aromatisé

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Issu de label rouge



Produit local



Pêche responsable



Bio



JEUDI

13/4/23

Farandole de crudités
(salade, chou blanc, radis maïs)

Parmentier de Pâques
(bœuf, canard, purée)



Dessert de Pâques

Chocolat de Pâques

VENDREDI

14/4/23

Carottes râpées BIO vinaigrette
Concombres BIO vinaigrette



Filet de merlu sauce tomate



Epinards BIO



Coquillettes

Semoule au lait

Riz au lait



Viande bovine française



Plat végétarien



Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Élémentaire

LUNDI	17/4/23
<i>Saucisse de Francfort fumée VPF HVE</i>	
R: Merguez de volaille	
<i>Lentilles</i>	
<i>Yaourt aromatisé BIO</i>	
<i>Petit suisse aromatisé BIO</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i>	

MARDI	18/4/23
<i>Salade coleslaw BIO</i>	
<i>Nuggets de poisson</i>	
<i>Riz BIO</i>	
<i>Liégeois chocolat (20%)</i>	
<i>Liégeois vanille (80%)</i>	

MERCREDI	19/4/23
<i>Cuisse de poulet sauce basquaise</i>	
<i>Issu de label rouge</i>	
<i>Brocolis</i>	
<i>Coquillettes</i>	
<i>Petit moulé nature</i>	
<i>Petit moulé ail & fines herbes</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i>	

JEUDI	20/4/23
<i>Salade des alpilles</i> <i>(salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)</i>	
<i>Ravioli farci BIO oriental lentille</i>	
*	
<i>Compote pomme/fraise BIO</i>	
<i>Purée de pomme BIO</i>	

VENDREDI	21/4/23
<i>Rôti de bœuf froid et jus à part</i>	
<i>Race à viande</i>	
<i>Petits pois carottes</i>	
<i>Tomme noire</i>	
<i>Mimolette</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i>	

GOÛTER

Moelleux caramel au beurre salé
Compote pomme/pêche

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			



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Élémentaire

VACANCES

LUNDI	
	24/4/23
<i>Brandade de saumon</i>	
*	
<i>Pont l'Eveque AOC LOCAL 14*</i> (80%)	
<i>Emmental BIO (20%)</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i>	

MARDI	
	25/4/23
<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>	
<i>Sauté de bœuf sauce aux oignons</i>	
<i>Race à viande</i>	
<i>Ratatouille</i>	
<i>Riz</i>	
<i>Flan nappé caramel (80%)</i>	
<i>Flan chocolat (20%)</i>	

MERCREDI	
	26/4/23
<i>Paupiette de veau sauce marengo</i>	
<i>Semoule BIO</i>	
<i>Petit suisse nature BIO + sucre</i>	
<i>Yaourt nature BIO + sucre</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i>	
<i>Fruit de saison BIO</i>	

JEUDI	
	27/4/23
<i>Concombres BIO vinaigrette (80%)</i>	
<i>Céleri BIO vinaigrette (20%)</i>	
<i>Omelette</i>	
<i>Purée de haricots verts</i>	
<i>Quatre-quart aux pépites de chocolat</i>	

VENDREDI	
	28/4/23
<i>Rôti de dinde au jus</i>	
<i>Issu de label rouge</i>	
<i>Courgettes BIO sauce provençale</i>	
<i>Blé BIO</i>	
<i>Carré de l'Est BIO</i>	
<i>Camembert BIO</i>	
<i>Fruit de saison</i>	
<i>Fruit de saison</i>	

GOÛTER

<i>Moelleux fourré fraise</i>
<i>Yaourt nature + sucre</i>

GOÛTER

<i>Pain + Barre de chocolat</i>
<i>Fruit de saison</i>

GOÛTER

<i>Pain au chocolat (boulangerie)</i>
<i>Compote pomme/banane</i>

GOÛTER

<i>Pain + Edam</i>
<i>Fruit de saison</i>

GOÛTER

<i>Gaufre au sucre</i>
<i>Lait chocolaté</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			



LE MENU DE LA SEMAINE

Arpajon - Élémentaire

VACANCES

LUNDI
1/5/23
FETE DU TRAVAIL

Végétarien

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2/5/23 <i>Œuf dur mayonnaise</i>	3/5/23 <i>Cuisse de poulet rôti sauce tomate</i> <i>Issu de label rouge</i>	4/5/23 <i>Sauté de veau sauce curry</i> <i>Viande Française</i>	5/5/23 <i>Salade des alpilles</i> (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)
<i>Tarte au fromage</i> 	<i>Lentilles</i>	<i>Printanière de légumes</i> (petits pois, pomme de terre, haricot vert, carotte, oignon)	<i>Purée d'épinards BIO</i>
<i>Salade verte BIO</i> 	<i>Gouda BIO</i> <i>Edam BIO</i>	<i>Yaourt nature BIO + sucre</i> <i>Petit suisse nature BIO + sucre</i>	<i>Crème dessert vanille (80%)</i> <i>Crème dessert chocolat (20%)</i>
<i>Compote pomme/banane BIO</i> <i>Purée de pomme BIO</i> 	<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	

GOÛTER

<i>Pain au lait</i>	<i>Madeleine</i>	<i>Pain + Confiture</i>	<i>Galette bretonne</i>
<i>Lait chocolaté</i>	<i>Yaourt nature + sucre</i>	<i>Lait nature</i>	<i>Fromage blanc aromatisé</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			