

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>pilon de poulet rôti sauce américaine</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>palets fromagers chèvre</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>fruit frais</p>	<p>pizza royale*</p> <p><i>pizza fromage (emmental)</i></p> <p>duo de courgettes jaune et verte persillées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>madeleine caramel beurre salé local circuit court</p>	<p>carottes râpées</p> <p>colin d'Alaska pané et citron</p> <p>petits pois CE2</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p>	<p>mezze penne végété à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais BIO #</p>
<p>goûters :</p> <p>cake pépites chocolat à la coupe local cc</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus d'orange</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit</p> <p>produit laitier frais</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>spécialité poire</p> <p>produit laitier frais</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et tomates)		potage		
rôti de porc* et saucisse strasbourg *	palets fromagers emmental		sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
<i>rôti de poulet et saucisse volaille</i>		riz à l'oriental végété		
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche		haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
			edam individuel	tomme à la coupe
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO			
	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	fruit frais BIO #	liégeois parfum chocolat
		goûters :		
		baguette pâte à tartiner fruit frais <u>produit laitier frais</u>		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

semaine du 16 au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry	MENU Irlande Saint Patrick salade verte vinaigrette à la menthe	velouté poireaux et pdt		
émincés de poulet issu de LR sauce créole		cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse	saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail	falafels et sauce blanche froide ciboulette
haricots verts BIO (échalote et persil)	shepherd's pie végété	beignets de légumes	riz et haricots rouges (séparés)	julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)
yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)			fromage à tartiner	
	crème dessert saveur vanille	fruit frais	banane BIO #	gouda BIO #

goûters :

		baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nectar multifruits		
--	--	--	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
menu végétarien
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

ARPAJON

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	
rôti de porc* issu de LR sauce robert	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végé	poêlée de hoki doré au beurre
<i>rôti de poulet sauce robert</i>				
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	pommes campagnardes et ketchup	semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert	edam à la coupe	petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #			fruit frais

goûters :

		baguette barre chocolat au lait pêche au sirop <u>produit laitier frais</u>		
--	--	--	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
menu végétarien
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre