



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons Élémentaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
2/9/24 Carottes râpées BIO	3/9/24 Betteraves	4/9/24 Salade de maïs	5/9/24 Salade iceberg + croûtons	6/9/24 Œuf dur
Lasagnes ricotta, chèvre, épinards	Cordon bleu de volaille Viande Française	Sauté de bœuf BIO sauce marenge	Omelette BIO	Dos de colin meunière
*	Duo: pommes de terre, courgettes	Brunoise de légumes Boulgour	Purée de carottes	Duo: Riz, ratatouille
Camembert Carré de l'Est BIO	Yaourt nature BIO + sucre Fromage blanc nature BIO + sucre	Yaourt aromatisé BIO Petit suisse aromatisé BIO	Edam Gouda	Vache Picon Le Carré Président
Dessert lacté chocolat Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Melon BIO Pastèque BIO

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre pâtissière Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Pain Fromage Purée de pomme	Madeleine Fromage blanc sucré Compote pomme/fraise	Moelleux fourré choco-noisette Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Pain au lait Fromage blanc nature + sucre Compote pomme/abricot

GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE
Barre pâtissière Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Pain Fromage Purée de pomme	Moelleux fourré choco-noisette Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Pain au lait Fromage blanc nature + sucre Compote pomme/abricot

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons Élémentaire

Végétarien LUNDI 9/9/24	MARDI 10/9/24	MERCREDI 11/9/24	JEUDI 12/9/24	VENDREDI 13/9/24
Tomates BIO 	Salade de maïs	Pastèque	Macédoine	Salade iceberg et fêta
Couscous végétarien (légumes couscous, pois chiches, raisins) 	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue 	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur 	Filet de lieu sauce ciboulette 	Paupiette de veau sauce forestière
Semoule BIO 	Epinards Pommes de terre	Petit pois - carottes	Torti BIO 	Haricots plats Boulgour
Mimolette Tomme noire	Yaourt aromatisé BIO Petit suisse aromatisé BIO 	Petit Louis Chanteneige	Pointe de Brie BIO Coulommiers BIO 	Fromage blanc nature BIO + sucre Petit suisse nature BIO + sucre
Purée de pomme BIO & Galette St Michel Purée pomme/banane BIO & Galette St Michel 	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 	Crème dessert caramel Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 	Tarte normande aux pommes

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre marbrée Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Moelleux fourré fraise Fromage blanc sucré Compote pomme/fraise	Galette St Michel Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Pain + Barre de chocolat Yaourt nature + sucre Compote pomme/abricot	Pain Fromage Fruit de saison

GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE
Barre marbrée Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Moelleux fourré fraise Fromage blanc sucré Compote pomme/fraise	Pain + Barre de chocolat Yaourt nature + sucre Compote pomme/abricot	Pain Fromage Fruit de saison

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons Élémentaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Végétarien VENDREDI
16/9/24	17/9/24	18/9/24	19/9/24	20/9/24
Crêpe au fromage	Tomates	Concombres BIO	Salade de riz	Œuf dur
Filet de colin sauce citron	Sauté de poulet sauce tomate	Merguez (bœuf/mouton)	Rôti de bœuf froid	Pizza au fromage
	Bleu Blanc Cœur		Race à viande	
Pommes de terre	Duo: Riz, ratatouille	Lentilles	Trio carottes, navets, pommes de terre	Salade iceberg
Yaourt nature BIO + sucre	Carré de l'Est BIO	Saint Paulin	Petit suisse aromatisé BIO	Petit moulé ail & fines herbes
Fromage blanc nature BIO + sucre	Camembert	Emmental	Yaourt aromatisé BIO	Petit moulé nature
Fruit de saison BIO	Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme/poire BIO & madeleine
Fruit de saison BIO	Dessert lacté chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO & madeleine

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Moelleux fourré abricot	Pain + Beurre	Barre pâtissière	Pain	Pain au chocolat
Petit suisse aromatisé	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré	Fromage	Yaourt aromatisé
Compote pomme/pêche	Fruit de saison	Purée pomme/banane	Purée pomme	Fruit de saison

GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE
Moelleux fourré abricot	Pain + Barre de chocolat	Pain	Pain au chocolat
Petit suisse aromatisé	Fromage blanc sucré	Fromage	Yaourt aromatisé
Compote pomme/pêche	Fruit de saison	Purée pomme	Fruit de saison

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons Elémentaire

LUNDI 23/9/24	MARDI 24/9/24	MERCREDI 25/9/24	Végétarien JEUDI 26/9/24	VENDREDI 27/9/24
Carottes râpées BIO 	Thon mayonnaise	Pomelos	Macédoine	Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûton)
Rôti de dinde sauce moutarde Issu de label rouge 	Sauté de bœuf sauce paprika Race à viande 	Normandin de veau sauce aux oignons	Boulette de soja sauce curry 	Filet de merlu sauce crème
Duo: haricots verts, pommes de terre	Carottes Lentilles	Riz BIO 	Semoule BIO 	Epinards Coquillettes
Coulommiers BIO Pointe de Brie BIO 	Yaourt aromatisé BIO Petit suisse aromatisé BIO 	Tartare Vache qui rit	Gouda Edam 	Yaourt nature BIO + sucre Fromage blanc nature BIO + sucre
Cocktail de fruit au sirop Pêche au sirop	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 	Riz au lait Semoule au lait	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 	Crêpe

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeline Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Barre marbrée Fromage blanc sucré Compote pomme/fraise	Pain + Confiture Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Moelleux fourré choco-noisette Petit suisse sucré Purée de pomme	Pain Fromage Fruit de saison

GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE
Madeline Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Barre marbrée Fromage blanc sucré Compote pomme/fraise	Moelleux fourré choco-noisette Petit suisse sucré Purée de pomme	Pain Fromage Fruit de saison

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons Élémentaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENREDI
30/9/24	1/10/24	2/10/24	3/10/24	4/10/24
Salade de haricots verts	Tomate	Salade de maïs	Salade iceberg	Œuf dur
Boulette d'agneau sauce olive	Filet de colin sauce ciboulettes	Sauté de dinde sauce printanière	Raviolis farcis BIO aux épinards sauce tomate	Steak haché sauce citron
Petits pois - carottes	 Pommés de terre	Issu de label rouge  Courgettes	*  	Viande Française 
Petit suisse nature BIO + sucre 	Pommes de terre	Courgettes		Purée 3 légumes
Yaourt nature BIO + sucre 	Tomme noire	Semoule		Yaourt aromatisé BIO 
Fruit de saison BIO 	Mimolette	Le Carré Président	Pont l'Evêque AOP 	Petit suisse aromatisé BIO 
Fruit de saison BIO 	Dessert lacté vanille nappé caramel	Vache Picon	Carré de l'Est BIO 	Fruit de saison BIO 
	Dessert lacté chocolat	Fruit de saison	Purée de pomme BIO & Galette St Michel 	Fruit de saison BIO 
		Fruit de saison	Purée pomme/banane BIO & Galette St Michel 	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + Barre de chocolat	Moelleux fourré fraise	Pain au lait	Pain + Beurre	Pain
Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature + sucre	Petit suisse nature sucré	Fromage blanc nature + sucre	Fromage
Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Compote pomme/abricot	Fruit de saison	Compote pomme/pêche
GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE
Pain + Barre de chocolat	Moelleux fourré fraise	Pain + Barre de chocolat	Pain	Pain
Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature + sucre	Fromage blanc nature + sucre	Fromage	Fromage
Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme/pêche	Compote pomme/pêche

LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons Élémentaire



LUNDI 7/10/24	MARDI 8/10/24	MERCREDI 9/10/24	Végétarien JEUDI 10/10/24	VENDREDI 11/10/24
Salade de pommes de terre	Carottes râpées	Crêpes au fromage	Terrine de légumes	Concombres BIO
Paupiette de veau sauce normande	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons	Rôti de porc sauce aigre douce R: Rôti de dinde sauce aigre douce	Tarte au fromage	Filet de lieu sauce tomate
Haricots verts	Coquillettes BIO	Purée de courgettes	Salade iceberg	Riz
Petit suisse aromatisé BIO Yaourt aromatisé BIO	Edam Gouda	Pointe de Brie BIO Coulommiers BIO	Yaourt nature BIO + sucre Fromage blanc nature BIO + sucre	Epinards
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Compote pomme/fraise & Petit Beurre Purée de pomme & Petit Beurre	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Petit moulé ail & fines herbes Tartare nature Crème dessert vanille Crème dessert caramel

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine Fromage blanc sucré Purée pomme/poire BIO	Pain + Confiture Petit suisse sucré Fruit de saison	Moelleux fourré abricot Yaourt nature sucré Purée pomme/banane	Pain Fromage Compote pomme/pêche	Barre marbrée Yaourt aromatisé Fruit de saison

GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE	GOÛTER ETUDE
Madeleine Fromage blanc sucré Purée pomme/poire BIO	Pain + barre de chocolat Petit suisse sucré Fruit de saison	Pain Fromage Compote pomme/pêche	Barre marbrée Yaourt aromatisé Fruit de saison

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons Élémentaire

Escale du goût en méditerranée



Italie

LUNDI

14/10/24

Tomate mozzarella

Polpette (boulettes de boeuf)
sauce napolitaine

Viande Française



Penne rigate
& fromage râpé

Fromage blanc nature BIO + sucre

Yaourt nature BIO + sucre

Raisin BIO



Liban

MARDI

15/10/24

Taboulé de boulgour
(boulgour, pois-chiches, menthe,
tomates, concombres)

Falafel



Carottes persillées

Yaourt aromatisé BIO

Petit suisse aromatisé BIO

Moelleux au miel



Grèce

JEUDI

17/10/24

Concombres BIO féta



Moussaka
(aubergines, tomates, huile d'olive,
bœuf)



Purée de pommes de terre

Mimolette

Tomme noire

Fruit de saison

Fruit de saison



Espagne

VENDREDI

18/10/24

Salade iceberg

Paëlla au poisson

(cubes de colin sauce safranée)



Riz à paëlla

Brebis crème

Vache picon

Minis beignets

GOÛTER

Biscuit chocolat BN
Petit suisse aromatisé
Purée de pomme

GOÛTER

Pain
Fromage
Fruit de saison

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat
Yaourt sucré
Purée pomme/banane

GOÛTER

Croissant
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

GOÛTER

Pain + Confiture
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

GOÛTER ETUDE

Biscuit chocolat BN
Petit suisse aromatisé
Purée de pomme

GOÛTER ETUDE

Pain
Fromage
Fruit de saison

GOÛTER ETUDE

Croissant
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

GOÛTER ETUDE

Pain + barre de chocolat
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons Élémentaire

VACANCES

LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/10/24	22/10/24	23/10/24	24/10/24	25/10/24
Chou rouge	Salade de maïs arlequin	Salade verte	Betteraves	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)
Normandin de veau sauce provençale	Palet végétarien maraîcher 	Filet de colin sauce ciboulette 	Sauté de bœuf sauce goulash Race à viande 	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur  
Haricots verts	Brisures de chou-fleur	Semoule BIO 	Pommes noisettes	Duo: pommes de terre, ratatouille
Coquillettes	Boulgour	Saint Paulin	Fromage blanc nature BIO + sucre 	Vache Picon
Coulommiers BIO Pointe de Brie BIO 	Yaourt aromatisé BIO Petit suisse aromatisé BIO 	Emmental	Yaourt nature BIO + sucre 	Le Carré Président
Compote pomme/fraise & Galette St Michel Purée de pomme & Galette St Michel	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 	Pêche au sirop	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 	Ile flottante

GOÛTER

Galette bretonne
Fromage blanc nature + sucre
Fruit de saison

GOÛTER

Pain
Fromage
Purée pomme/banane

GOÛTER

Pain + Beurre
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

GOÛTER

Barre marbrée
Petit suisse sucré
Compote pomme/abricot

GOÛTER

Madeleine
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons Elémentaire

VACANCES



LUNDI

28/10/24

 **Salade coleslaw**

Chaudron de la sorcière
(Tomate farcie)

 **Riz BIO**

Camembert
Carré de l'Est

Riz au lait
Semoule au lait

MARDI

29/10/24



Taboulé

Sauté de bœuf BIO sauce potiron

Printanière de légumes
(petits pois, pommes de terre, haricot vert, carotte, oignon)

Petit suisse aromatisé BIO
Yaourt aromatisé BIO

Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

MERCREDI

30/10/24

Brevage du vampire
(velouté de tomate)

 **Filet de poisson pané**

Pâtes: Torti BIO

Mimolette
Tomme noire

Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

Végétarien

JEUDI

31/10/24

Salade iceberg

Burger pois blé sauce aux oignons

Purée de citrouille
(potiron)

Petit Louis
Chanteneige

Dessert lacté chocolat
Dessert lacté vanille nappé caramel

VENDREDI

1/11/24

TOUSSAINT





GOÛTER

Pain au lait
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

GOÛTER

Pain
Fromage
Purée de pomme

GOÛTER

Barre pâtissière
Yaourt nature sucré
Purée pomme/banane

GOÛTER

Moelleux fourré fraise
Fromage blanc aromatisé
Fruit de saison

GOÛTER



LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement