



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons Maternelle

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
2/9/24	3/9/24	4/9/24	5/9/24	6/9/24
<i>Carottes râpées BIO</i> 	<i>Betteraves rouges</i>		<i>Salade iceberg & croûtons</i>	
<i>Lasagnes ricotta, chèvre, épinard</i>	<i>Cordon bleu de volaille</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Sauté de bœuf BIO sauce marengo</i> 	<i>Omelette BIO</i> 	<i>Dos de colin meunière</i>
*	<i>Duo: pommes de terre, courgettes</i>	<i>Brunoise de légumes</i> <i>Boulgour</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Duo: Riz, ratatouille</i>
	<i>Yaourt nature BIO + sucre</i> 	<i>Yaourt aromatisé BIO</i> 		<i>Vache Picon</i>
<i>Dessert lacté chocolat</i>		<i>Fruit de saison BIO</i> 	<i>Muffin vanille aux pépites de chocolat</i>	<i>Melon BIO</i>

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

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 Maternelle

Végétarien

LUNDI

9/9/24

Couscous végétarien
(légumes couscous, pois chiches, raisins)



Semoule BIO



Mimolette

Purée de pomme BIO



& Galette St Michel

MARDI

10/9/24

Salade de maïs

Sauté de bœuf BIO sauce barbecue



Epinards

Pommes de terre

Yaourt aromatisé BIO



MERCREDI

11/9/24

Pastèque

Cuisse de poulet au jus

Bleu Blanc Cœur



Petit pois - carottes

Crème dessert caramel

JEUDI

12/9/24

Filet de lieu sauce ciboulette



Torti BIO



Pointe de Brie BIO



Fruit de saison BIO



VENDREDI

13/9/24

Salade iceberg & féta

Paupiette de veau sauce forestière

Haricots plats

Boulgour

Tarte normande aux pommes

GOÛTER

Barre marbrée
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

GOÛTER

Moelleux fourré fraise
Fromage blanc sucré
Compote pomme/fraise

GOÛTER

Galette St Michel
Fromage blanc aromatisé
Fruit de saison

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat
Yaourt nature + sucre
Compote pomme/abricot

GOÛTER

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 Maternelle

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

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

LUNDI 23/9/24	MARDI 24/9/24	MERCREDI 25/9/24	Végétarien JEUDI 26/9/24	VENDREDI 27/9/24
		Pomelos		Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûton)
Rôti de dinde sauce moutarde <i>Issu de label rouge</i> 	Sauté de bœuf sauce paprika <i>Race à viande</i> 	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 	Yaourt aromatisé BIO 		Gouda	
Cocktail de fruit au sirop	Fruit de saison BIO 	Riz au lait	Fruit de saison BIO 	Crêpe

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine 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

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 Maternelle

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/9/24	1/10/24	2/10/24	3/10/24	4/10/24
	Tomates			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 au jus
		Issu de label rouge 	 	Viande Française 
Petits pois - carottes	Pommes de terre	Courgettes	*	Purée 3 légumes
Petit suisse nature BIO + sucre 		Semoule	Pont l'Evêque AOP 	Yaourt aromatisé BIO 
Fruit de saison BIO 	Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit de saison	Purée de pomme 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

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 Maternelle

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		Crêpe 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 Issu de label rouge	Tarte au fromage	Filet de lieu sauce tomate
Haricots verts	Coquillettes BIO	Purée de courgettes	Salade iceberg	Riz
Petit suisse aromatisé BIO	Edam		Yaourt nature BIO + sucre	Epinards
	Compote pomme/fraise & Petit Beurre	Fruit de saison BIO		Crème dessert vanille
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

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 Maternelle

Escale du goût en méditerranéenne

 Italie LUNDI 14/10/24	 Liban MARDI 15/10/24	MERCREDI 16/10/24	 Grèce JEUDI 17/10/24	 Espagne VENDREDI 18/10/24
Tomate mozzarella	Taboulé de boulgour (boulgour, pois-chiches, menthe, tomates, concombres)	Surimi	Concombres BIO féta	
Polpette (boulettes de boeuf) sauce napolitaine	Falafel	Cordon bleu de volaille	Moussaka (aubergines, tomates, huile d'olive, bœuf)	Paëlla au poisson
Viande Française				(cubes de colin sauce safrané)
Penne rigate & fromage râpé	Carottes persillées	Purée de pommes de terre	*	Riz à paëlla
		Mimolette		Brebis crème
Raisin BIO	Moelleux au miel		Semoule au lait	Minis beignets

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit chocolat BN Petit suisse aromatisé Purée de pomme	Pain Fromage Fruit de saison	Pain + Barre de chocolat Yaourt sucré Purée pomme/banane	Croissant Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Pain + Confiture 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 Maternelle

VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/10/24	22/10/24	23/10/24	24/10/24	25/10/24
	Salade de maïs arlequin		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	Cuisse de poulet au jus
			Race à viande	Bleu Blanc Cœur
Haricots verts	Brisures de chou-fleur	Semoule BIO	Pommes noisettes	Duo: pommes de terre, ratatouille
Coquillettes	Boulgour			
Coulommiers BIO	Yaourt aromatisé BIO	Saint Paulin	Fromage blanc nature BIO + sucre	
				
Compote pomme/fraise & Galette St Michel		Pêches au sirop		Ile flottante

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Galette bretonne	Pain	Pain + Beurre	Barre marbrée	Madeleine
Fromage blanc nature + sucre	Fromage	Petit suisse aromatisé	Petit suisse sucré	Yaourt nature sucré
Fruit de saison	Purée pomme/banane	Fruit de saison	Compote pomme/abricot	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 Maternelle

VACANCES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/10/24	29/10/24	30/10/24	31/10/24	1/11/24
Salade coleslaw	Taboulé		Salade iceberg	
Chaudron de la sorcière (Tomate farcie)	Sauté de bœuf BIO sauce potiron	Filet de poisson pané	Burger pois blé sauce aux oignons	TOUSSAINT
Riz BIO	Printanière de légumes (petits pois, pommes de terre, haricot vert, carotte, oignon)	Pâtes: Torti BIO	Purée de citrouille (potiron)	
	Petit suisse aromatisé BIO	Mimolette		
Riz au lait		Fruit de saison BIO	Dessert lacté chocolat	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain au lait Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain Fromage Purée de pomme	Barre pâtissière Yaourt nature sucré Purée pomme/banane	Moelleux fourré fraise Fromage blanc 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