



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons / Élémentaire



Végétarien
JEUDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6/1/25	7/1/25	8/1/25	9/1/25	10/1/25
Salade de blé	Salade coleslaw BIO	Crêpe au fromage	Concombre BIO	Potage tomate
Paupiette de veau sauce tomate	Emincé de dinde sauce ciboulette Bleu Blanc Cœur	Filet de colin sauce crème	Omelette BIO	Steak haché sauce moutarde
Brisures de chou-fleur persillés Pommes de terre	Coquillettes BIO	Duo: Boulgour, ratatouille	Purée de carottes	Viande Française
Petit moulé nature Petit moulé ail & fines herbes	Edam Gouda	Yaourt aromatisé BIO Petit suisse aromatisé BIO	Fromage blanc nature BIO + sucre Yaourt nature BIO + sucre	Lentilles
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Galette des rois	Pointe de Brie BIO Coulommiers BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Galette St Michel Petit suisse sucré Purée pomme/banane	Pain + barre de chocolat Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Moelleux fourré fraise Dessert lacté vanille nappé caramel Compote pomme/abricot	Pain Fromage Fruit de saison	Pain au lait Petit suisse aromatisé Compote pomme/pêche
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Galette St Michel Petit suisse sucré Purée pomme/banane	Pain + barre de chocolat Yaourt nature + sucre Fruit de saison		Pain Fromage Fruit de saison	Pain au lait Petit suisse aromatisé 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	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
13/1/25 <i>Céleri BIO rémoulade</i> 	14/1/25 <i>Betteraves</i>	15/1/25 <i>Concombres BIO bulgare</i> 	16/1/25 <i>Potage courgette, vache qui rit</i> 	17/1/25 <i>Salade de maïs</i>
<i>Cordon bleu de volaille</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Goulash de bœuf BIO</i> 	<i>Rôti de porc sauce charcutière</i> <i>R: Rôti de dinde sauce charcutière</i> <i>Issu de label rouge</i>	<i>Pizza au fromage</i> 	<i>Dos de colin meunière</i>
<i>Haricots verts</i> <i>Blé</i>	<i>Semoule BIO</i> 	<i>Trio carotte/navets/pomme de terre</i>	<i>Salade iceberg</i>	<i>Petits pois-carottes</i>
<i>Mimolette</i> <i>Tomme noire</i>	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i> <i>Yaourt aromatisé BIO</i>	<i>Vache Picon</i> <i>Le Carré Président</i>	<i>Yaourt nature BIO + sucre</i> <i>Fromage blanc nature BIO +sucre</i>	<i>Carré de l'Est</i> <i>Camembert</i>
<i>Compote pomme/abricot BIO & Madeleine</i> <i>Purée de pomme BIO & Madeleine</i>	<i>Fruit de saison BIO</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Dessert lacté chocolat</i> <i>Dessert lacté vanille nappé caramel</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>Galette bretonne</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER <i>Pain au chocolat</i> <i>Crème dessert vanille</i> <i>Purée pomme/banane</i>	GOÛTER <i>Pain + confiture</i> <i>Petit suisse sucré</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER <i>Pain</i> <i>Fromage</i> <i>Compote pomme/fraise</i>	GOÛTER <i>Moelleux fourré abricot</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Purée de pomme</i>
GOÛTER <i>Galette bretonne</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit de saison</i>	GOÛTER <i>Pain au chocolat</i> <i>Crème dessert vanille</i> <i>Purée pomme/banane</i>		GOÛTER <i>Pain</i> <i>Fromage</i> <i>Compote pomme/fraise</i>	GOÛTER <i>Moelleux fourré abricot</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Purée de pomme</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 / Elémentaire

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/1/25	21/1/25	22/1/25	23/1/25	24/1/25
Macédoine	Chou blanc BIO	Taboulé	Potage légumes	Salade fromagère (salade iceberg, emmental)
Chili végétarien	Ravioli de bœuf & fromage râpé	Normandin de veau sauce champignons	Pommes de terre façon tartiflette (volaille)	Filet de lieu sauce napolitaine
Riz BIO	*	Carottes	*	Blé BIO
Yaourt aromatisé BIO Petit suisse aromatisé BIO	Coulommiers BIO Pointe de Brie BIO	Saint Paulin Emmental	Fromage blanc nature BIO + sucre Yaourt nature BIO + sucre	Chanteneige Petit Louis
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Riz au lait Semoule au lait	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Œuf à la neige et sa crème anglaise	Crème dessert caramel Crème dessert vanille

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain Fromage Purée pomme/banane	Moelleux fourré choco-noisette Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Barre pâtissière Yaourt nature sucré Compote pomme/abricot	Madeleine Dessert lacté chocolat Fruit de saison	Pain + barre de chocolat Petit suisse aromatisé Fruit de saison

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain Fromage Purée pomme/banane	Moelleux fourré choco-noisette Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Madeleine Dessert lacté chocolat Fruit de saison	Pain + barre de chocolat Petit suisse 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



Végétarien
JEUDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/1/25	28/1/25	29/1/25		31/1/25
Salade coleslaw BIO	Betteraves	Potage légumes BIO	Salade chinoise (chou blanc, carotte, soja)	Œuf dur
Bolognaise de bœuf BIO	Rôti de porc à la diable	Brandade de poisson	Nems aux légumes	Cubes de colin aux 3 céréales
	R: Rôti de dinde à la diable			
	Issu de label rouge	*	Riz au curcuma	Carottes BIO
Coquillettes BIO	Brisures de chou-fleur		Yaourt nature BIO + sucre	Semoule BIO
Petit moulé ail & fines herbes	Pommes de terre	Camembert	Ananas au sirop et noix de coco râpée	Edam
Petit moulé nature	Petit suisse aromatisé BIO	Carré de l'Est		Gouda
Dessert lacté chocolat	Yaourt aromatisé BIO	Purée pomme/fraise BIO & Galette St Michel		Fruit de saison BIO
Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO & Galette St Michel		Fruit de saison BIO

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau pompon	Pain + confiture	Pain au lait	Pain	Moelleux fourré fraise
Yaourt nature + sucre	Dessert lacté vanille	Petit suisse sucré	Fromage	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Purée pomme/banane	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau pompon	Pain + barre de chocolat	Pain	Moelleux fourré fraise
Yaourt nature + sucre	Dessert lacté vanille	Fromage	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Purée pomme/banane	Fruit de saison	Purée de pomme

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3/2/25	4/2/25	5/2/25	6/2/25	7/2/25
Salade de haricots verts	Chou rouge BIO	Surimi	Salade iceberg + croûtons	Potage dubarry (choux-fleurs, pommes de terre)
Emincé de dinde sauce normande	Saucisse de Francfort fumée	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons	Filet de poisson pané	Lasagnes aux légumes du soleil BIO
Bleu Blanc Cœur	Viande de Porc Française			
Courgettes à la provençale	R: Saucisse de volaille	Purée de carottes	Petits pois	*
Pâtes: Coudes	Lentilles	Le Carré Président	Pointe de Brie BIO	Yaourt aromatisé BIO
Fromage blanc nature BIO + sucre	Pont l'Evêque AOP	Vache Picon	Coulommiers BIO	Petit suisse aromatisé BIO
Yaourt nature BIO + sucre	Tomme noire	Fruit de saison BIO	Crêpe + confiture coupelle	Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO	Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain	Moelleux fourré choco-noisette	Petits Beurre	Pain + barre de chocolat	Pain au lait
Fromage	Yaourt nature sucré	Petit suisse nature sucré	Fromage blanc sucré	Dessert lacté vanille nappé caramel
Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Compote pomme/abricot	Fruit de saison	Compote pomme/pêche
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Pain	Moelleux fourré choco-noisette		Pain + barre de chocolat	Pain au lait
Fromage	Yaourt nature sucré		Fromage blanc sucré	Dessert lacté vanille nappé caramel
Compote pomme/fraise	Fruit de saison		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 / Élémentaire

LUNDI 10/2/25	MARDI 11/2/25	MERCREDI 12/2/25	Végétarien JEUDI 13/2/25	VENDREDI 14/2/25
Crêpe au fromage	Macédoine	Salade iceberg & croûtons	Potage poireaux-pomme de terre (poireaux, pommes de terre, crème)	Concombre BIO bulgare
Rôti de porc sauce chasseur R: Rôti de dinde sauce chasseur Issu de label rouge	Filet de lieu sauce tomate	Cordon bleu de volaille Viande Française	Tortelloni BIO pomodoro mozzarella sauce crème épinards	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur
Haricots verts Semoule	Duo: Pommes de terre, carottes	Coquillettes BIO	*	Duo: Riz, ratatouille
Carré de l'Est BIO Camembert	Yaourt nature BIO + sucre Fromage blanc nature BIO +sucre	Chanteneige Petit Louis	Petit suisse aromatisé BIO Yaourt aromatisé BIO	Emmental Saint Paulin
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Dessert lacté chocolat Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop Pêches au sirop
GOÛTER Pain + confiture Petit suisse aromatisé Purée de pomme	GOÛTER Croissant Crème dessert vanille Purée pomme/banane	GOÛTER Moelleux fourré fraise Yaourt nature sucré Fruit de saison	GOÛTER Pain Fromage Compote pomme/fraise	GOÛTER Galette St Michel Yaourt aromatisé Fruit de saison
GOÛTER Pain + barre de chocolat Petit suisse aromatisé Purée de pomme	GOÛTER Croissant Crème dessert vanille Purée pomme/banane		GOÛTER Pain Fromage Compote pomme/fraise	GOÛTER Galette St Michel 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

Végétarien LUNDI

17/2/25
Crêpe au fromage
Boulettes de soja sauce provençale
Blé BIO
Yaourt aromatisé BIO
Petit suisse aromatisé BIO
Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

MARDI

18/2/25
Pomelos
Bolognaise de bœuf
Viande Française
Torti BIO & fromage râpé
Coulommiers BIO
Pointe de Brie BIO
Dessert lacté vanille nappé caramel
Dessert lacté chocolat

MERCREDI

19/2/25
Salade de pois chiches
Paupiette de veau sauce champignon
Haricots beurre
Riz
Edam
Gouda
Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

JEUDI

20/2/25
Salade iceberg + croûtons
Sauté de bœuf BIO sauce paprika
Printanière de légumes (petits pois, pdt, oignon, haricot vert, carotte)
Petit moulé nature
Petit moulé ail & fines herbes
Semoule au lait
Riz au lait

VENDREDI

21/2/25
Potage cultivateur
Filet de colin sauce aux olives
Purée de pommes de terre
Fromage blanc nature BIO + sucre
Yaourt nature BIO + sucre
Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

GOÛTER

Pain
Fromage
Compote pomme/fraise

GOÛTER

Pain au lait
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

GOÛTER

Barre pâtissière
Petis suisse aromatisé
Purée pomme/poire BIO

GOÛTER

Gâteau pompon
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

GOÛTER

Pain + barre de chocolat
Crème dessert vanille
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



VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/2/25	25/2/25	26/2/25	27/2/25	28/2/25
Carottes râpées BIO 	Macédoine	Endives BIO 	Potage légumes (carottes, choux-fleurs, poireaux, navets, céleri, haricots, petits pois, crème)	Salade des Alpilles (salade verte, bûche mi-chèvre, croûtons)
Aiguillettes de poulet crusty	Omelette BIO 	Filet de lieu sauce napolitaine 	Boulettes d'agneau sauce curry	Sauté haché sauce 4 épices
Haricots verts	Coquillettes BIO 	Duo: Blé, ratatouille	Semoule BIO 	Brisures de chou-fleur
Saint Paulin Emmental	Petit suisse aromatisé BIO Yaourt aromatisé BIO	Camembert Carré de l'Est BIO	Mimolette Tomme noire	Vache Picon Le Carré Président
Gâteau basque	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Purée pomme/fraise BIO & Petits Beurre Purée de pomme BIO & Petits Beurre	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert caramel Crème dessert vanille
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit chocolat BN Fromage blanc sucré Fruit de saison	Pain + confiture Dessert lacté chocolat Compote pomme/abricot	Pain Fromage Fruit de saison	Madeleine Yaourt nature sucré Compote pomme/pêche	Barre marbrée Petit suisse 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