



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons / Maternelle



Végétarien

LUNDI 6/1/25	MARDI 7/1/25	MERCREDI 8/1/25	JEUDI 9/1/25	VENDREDI 10/1/25
	Salade coleslaw BIO 	Crêpe au fromage		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 Viande Française
Brisures de chou-fleur persillé Pommes de terre	Coquillettes BIO 	Duo: Boulgour, ratatouille	Purée de carottes	Lentilles
Petit moulé nature			Fromage blanc nature BIO + sucre 	
Fruit de saison BIO 	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO 	Galette des rois 	Fruit de saison 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

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 13/1/25	MARDI 14/1/25	MERCREDI 15/1/25	Végétarien JEUDI 16/1/25	VENDREDI 17/1/25
Cordon bleu de volaille Viande Française 	Goulash de bœuf BIO  	Rôti de porc sauce charcutière R: Rôti de dinde sauce charcutière Issu de label rouge 	Potage courgette, vache qui rit 	Dos de colin meunière 
Haricots verts Blé	Semoule BIO 	Trio carotte/navets/pomme de terre	Salade iceberg	Petits pois-carottes
Mimolette	Petit suisse aromatisé BIO 			Carré de l'Est
Compote pomme/abricot BIO  & Madeleine	Fruit de saison BIO 	Dessert lacté chocolat	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 
GOÛTER Galette bretonne Yaourt aromatisé Fruit de saison	GOÛTER Pain au chocolat Crème dessert vanille Purée pomme/banane	GOÛTER Pain + confiture Petit suisse sucré Fruit de saison	GOÛTER Pain Fromage Compote pomme/fraise	GOÛTER Moelleux fourré abricot Yaourt aromatisé 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 / Maternelle

Végétarien

LUNDI 20/1/25	MARDI 21/1/25	MERCREDI 22/1/25	JEUDI 23/1/25	VENDREDI 24/1/25
Macédoine	Chou blanc BIO 		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 		Saint Paulin		
	Riz au lait	Fruit de saison BIO 	Œuf à la neige et sa crème anglaise	Crème dessert caramel
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

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	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
27/1/25	28/1/25	29/1/25	30/1/25	31/1/25
Salade coleslaw BIO	Betteraves	Potage légume BIO	Nems aux légumes Riz au curcuma Yaourt nature BIO + sucre Ananas au sirop et noix de coco râpée	Cubes de poisson aux 3 céréales
Bolognaise de bœuf BIO	Rôti de porc à la diable R: Rôti de dinde à la diable Issu de label rouge	Brandade de poisson		Cerises
Coquillettes BIO	Brisures de chou-fleur Pommes de terre	*		Carottes BIO Semoule BIO
Dessert lacté chocolat	Petit suisse aromatisé BIO	Purée pomme/fraise BIO & Galette St Michel		Edam
				Fruit de saison BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau pompon Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Pain + confiture Dessert lacté vanille Purée pomme/banane	Pain au lait Petit suisse sucré Fruit de saison	Pain Fromage Fruit de saison	Moelleux fourré fraise Yaourt aromatisé 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 / Maternelle



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		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			
 	 R: Saucisse de volaille	 		 
Courgettes à la provençale	Lentilles	Purée de carottes	Petits pois	*
Pâtes: Coudes			Pointe de Brie BIO	Yaourt aromatisé BIO
 Fromage blanc nature BIO + sucre	Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO	Crêpe + confiture coupelle	
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



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 10/2/25	MARDI 11/2/25	MERCREDI 12/2/25	Végétarien JEUDI 13/2/25	VENDREDI 14/2/25
	Macédoine	Salade iceberg & croûtons	Potage poireaux-pomme de terre (poireaux, pommes de terre, crème) 	
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 	Yaourt nature BIO + sucre 		Petit suisse aromatisé BIO 	Emmental
Fruit de saison BIO 		Dessert lacté chocolat		Cocktail de fruits 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

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Volaille 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

Végétarien LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
17/2/25 <i>Crêpe au fromage</i>	18/2/25 <i>Pomelos</i>	19/2/25	20/2/25 <i>Salade iceberg + croûtons</i>	21/2/25 <i>Potage cultivateur</i>
<i>Boulettes de soja sauce provençale</i> 	<i>Bolognaise de bœuf</i> <i>Viande Française</i> 	<i>Paupiette de veau sauce champignon</i>	<i>Sauté de bœuf BIO sauce paprika</i>  	<i>Filet de colin sauce aux olives</i> 
<i>Blé BIO</i> 	<i>Torti BIO</i>  & <i>fromage râpé</i>	<i>Haricots beurre</i>	<i>Printanière de légumes</i> (petits pois, pdt, oignon, haricot vert, carotte)	<i>Purée de pommes de terre</i>
<i>Yaourt aromatisé BIO</i> 		<i>Riz</i>		<i>Fromage blanc nature BIO + sucre</i> 
	<i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i>	<i>Edam</i>	<i>Semoule au lait</i>	
		<i>Fruit de saison BIO</i> 		

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Pain</i> <i>Fromage</i> <i>Compote pomme/fraise</i>	<i>Pain au lait</i> <i>Yaourt nature sucré</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Barre pâtissière</i> <i>Petis suisse aromatisé</i> <i>Purée pomme/poire BIO</i>	<i>Gâteau pompon</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Pain + barre de chocolat</i> <i>Crème dessert vanille</i> <i>Compote pomme/pêche</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

VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/2/25	25/2/25	26/2/25	27/2/25	28/2/25
	Macédoine		Potage de légumes	Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûton)
Aiguillette de poulet crusty	Omelette BIO	Filet de lieu sauce napolitaine	Boulettes d'agneau sauce curry	Steak haché sauce 4 épices
Haricots verts	Coquillettes BIO	Duo: Blé, ratatouille	Semoule BIO	Brisures de chou-fleur
Saint Paulin	Petit suisse aromatisé BIO	Camembert		Pommes de terre
Gâteau basque		Purée pomme/fraise BIO & Petits Beurre	Fruit de saison BIO	Crème dessert caramel
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