



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons / Élémentaire



LUNDI 3/3/25	MARDI 4/3/25 <i>Carnaval Rio Brésil</i>	MERCREDI 5/3/25	Végétarien JEUDI 6/3/25	VENDREDI 7/3/25
Carottes râpées vinaigrette	Pomelos	Taboulé	Potage crécy	Concombres BIO vinaigrette
Tomate farcie	Emincé de dinde façon Moqueca Brésilienne Bleu Blanc Cœur	Filet de colin sauce tandoori	Tarte au fromage	Sauté de bœuf BIO sauce oignons
Boulgour BIO	Riz au curcuma	Epinards béchamel Torti	Salade iceberg	Brocolis Pommes de terre
Fromage blanc nature BIO + sucre Yaourt nature BIO + sucre	Edam Gouda	Yaourt aromatisé BIO Petit suisse aromatisé BIO	Petit moulé nature Petit moulé ail & fines herbes	Coulommiers Pointe de Brie
Fruit de saison BIO	Beignet chocolat noisette	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO & galette St Michel Purée pomme/pêche BIO & galette St Michel	Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain Fromage Compote pomme/fraise	Pain + confiture Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Pain + beurre Dessert lacté vanille Compote pomme/abricot	Madeleine Fromage blanc sucré Fruit de saison	Pain au lait Petit suisse sucré Compote pomme/pêche
GOÛTER étude	GOÛTER étude	GOÛTER étude	GOÛTER étude	GOÛTER étude
Pain Fromage Compote pomme/fraise	Pain + barre de chocolat Yaourt nature + sucre Fruit de saison		Madeleine Fromage blanc sucré Fruit de saison	Pain au lait Petit suisse sucré 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

Toutes les purées de fruits sont sans sucre ajouté.



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons / Elémentaire

LUNDI 10/3/25	Végétarien MARDI 11/3/25	MERCREDI 12/3/25	JEUDI 13/3/25	VENDREDI 14/3/25
Carottes râpées BIO vinaigrette 	Crêpe au fromage	Salade iceberg & croûtons	Potage courgette, vache qui rit 	Œuf dur mayonnaise
Rôti de porc sauce moutarde 	Chakalaka <i>(haricots blancs, pois-chiches, tomate, poivron, sauce curry)</i> 	Normandin de veau sauce chasseur	Axoia de bœuf <i>(égréné de bœuf Viande Française, sauce provençale et pommes de terre)</i> 	Dos de colin meunière
R: Rôti de dinde sauce moutarde 	Riz BIO 	Carottes persillées	*	Purée de potiron
Duo: Blé, ratatouille	Petit suisse aromatisé BIO 	Coquillettes	Yaourt nature BIO + sucre 	Carré de l'Est BIO
Mimolette	Yaourt aromatisé BIO 	Vache Picon	Yaourt blanc nature BIO + sucre 	Camembert BIO
Tomme noire	Fruit de saison BIO 	Le Carré Président	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO
Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison BIO 	Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO
Pêche au sirop		Crème dessert vanille		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Galette bretonne	Pain au chocolat	Pain + confiture	Pain	Barre marbrée
Fromage blanc sucré	Dessert lacté vanille	Yaourt nature + sucre	Fromage	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme/fraise	Purée de pomme
GOÛTER étude	GOÛTER étude		GOÛTER étude	GOÛTER étude
Galette bretonne	Pain au chocolat		Pain	Barre marbrée
Fromage blanc sucré	Dessert lacté vanille		Fromage	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Fruit de saison		Compote pomme/fraise	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

Toutes les purées de fruits sont sans sucre ajouté.



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons / Élémentaire

LUNDI 17/3/25	MARDI 18/3/25	MERCREDI 19/3/25	JEUDI 20/3/25	Végétarien VENDREDI 21/3/25
Betteraves	Salade coleslaw BIO	Concombres BIO bulgares	Salade iceberg & croûtons	Potage dubarry (chou-fleur)
Steak haché BIO sauce marengo	Filet de lieu sauce paprika	Cuisse de poulet sauce normande	Saucisse fumée R: Saucisse végétarienne	Raviolis de légumes & fromage râpé
Printanière de légumes	Semoule BIO	Haricots plats	Purée de pommes de terre	*
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	Petit Louis Chanteneige
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Dessert lacté chocolat Crème dessert vanille	Eclair chocolat Eclair vanille	Œuf à la neige et sa crème anglaise	Fruit de saison BIO fruit de saison BIO

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain Fromage Purée pomme/banane	Pain + beurre Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Biscuit chocolat BN Yaourt nature + sucre Compote pomme/abricot	Galette St Michel Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain + barre de chocolat Petit suisse sucré Fruit de saison

GOÛTER étude	GOÛTER étude	GOÛTER étude	GOÛTER étude
Pain Fromage Purée pomme/banane	Pain + barre de chocolat Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Galette St Michel Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain + barre de chocolat Petit suisse 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

Toutes les purées de fruits sont sans sucre ajouté.



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons / Élémentaire

LUNDI 24/3/25	MARDI 25/3/25	MERCREDI 26/3/25	Végétarien JEUDI 27/3/25	VENDREDI 28/3/25
Céleri BIO rémoulade 	Taboulé	Chou blanc BIO vinaigrette 	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)	Potage légumes BIO
Paupiette de veau sauce crème	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue 	Rôti de porc au jus R: Rôti de dinde au jus Issu de label rouge	Omelette BIO 	Filet de colin sauce citron
Haricots beurre Pommes de terre	Courgettes persillées Blé	Lentilles	Epinars béchamel Torti	Petits pois carottes
Gouda Edam	Petit suisse aromatisé BIO Yaourt aromatisé BIO	Camembert BIO Carré de l'Est BIO	Petit moulé ail & fines herbes Petit moulé nature	Yaourt nature BIO + sucre Fromage blanc nature BIO +sucre
Moelleux à la vanille 	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Purée pomme/fraise BIO & madeleine Purée de pomme BIO & madeleine	Dessert lacté vanille nappé caramel Dessert lacté chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
GOÛTER Gâteau pompon Yaourt nature + sucre Fruit de saison	GOÛTER Pain Fromage Purée pomme/banane	GOÛTER Pain au lait Fromage blanc sucré Fruit de saison	GOÛTER Pain + confiture Yaourt nature + sucre Fruit de saison	GOÛTER Pain Fromage Purée de pomme
GOÛTER étude Gâteau pompon Yaourt nature + sucre Fruit de saison	GOÛTER étude Pain Fromage Purée pomme/banane		GOÛTER étude Pain + barre de chocolat Yaourt nature + sucre Fruit de saison	GOÛTER étude Pain Fromage 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 Toutes les purées de fruits sont sans sucre ajouté.



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons / Élémentaire

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/3/25	1/4/25	2/4/25	3/4/25	4/4/25
<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>	<i>Mais</i>	<i>Salade de haricots verts</i>	<i>Salade iceberg</i>	<i>Œuf dur & mayonnaise</i>
<i>Emincé de dinde sauce provençale</i>	<i>Palet pois blé sauce espelette</i>	<i>Boulettes d'agneau sauce orientale</i>	<i>Sauté de bœuf BIO sauce basquaise</i>	<i>Filet de lieu sauce ciboulette</i>
<i>Bleu Blanc Cœur</i>				
<i>Duo: Pommes de terre, haricots verts</i>	<i>Duo: Riz, ratatouille</i>	<i>Semoule BIO</i>	<i>Purée de brocolis</i>	<i>Boulgour BIO</i>
<i>Saint Paulin</i>	<i>Tomme noire</i>	<i>Fromage blanc nature BIO + sucre</i>	<i>Pointe de Brie BIO</i>	<i>Yaourt aromatisé BIO</i>
<i>Emmental</i>	<i>Mimolette</i>	<i>Yaourt nature BIO + sucre</i>	<i>Coulommiers BIO</i>	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i>
<i>Cocktail de fruits au sirop</i>	<i>Crème dessert caramel</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Yaourt velouté aux fruits mixés</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>
<i>Pêches au sirop</i>	<i>Crème dessert vanille</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Biscuit chocolat BN</i>	<i>Moelleux fourré choco-noisette</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain + barre de chocolat</i>	<i>Galette St Michel</i>
<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Yaourt nature + sucre</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote pomme/abricot</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>

GOÛTER étude	GOÛTER étude	GOÛTER étude	GOÛTER étude
<i>Biscuit chocolat BN</i>	<i>Moelleux fourré choco-noisette</i>	<i>Pain + barre de chocolat</i>	<i>Galette St Michel</i>
<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Yaourt nature + sucre</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</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 Toutes les purées de fruits sont sans sucre ajouté.



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons / Élémentaire

LUNDI 7/4/25	MARDI 8/4/25	MERCREDI 9/4/25	Végétarien JEUDI 10/4/25	VENDREDI 11/4/25
Betteraves	Crêpe au fromage	Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)	Œuf dur mayonnaise	Concombres BIO sauce bulgare
Cuisse de poulet sauce colombo Bleu Blanc Cœur 	Normandin de veau sauce crème	Dos de colin meunière 	Pizza au fromage 	Emincé de bœuf sauce goulash Viande Française
Pommes noisettes	Duo: coquillettes, brunoise de légumes	Blé BIO 	Salade iceberg	Petits pois carottes
Carré de l'Est BIO Camembert BIO 	Yaourt aromatisé BIO Petit suisse aromatisé BIO 	Chanteneige Petit Louis	Emmental Saint Paulin	Fromage blanc nature BIO +sucre Yaourt nature BIO + sucre
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 	Dessert lacté chocolat Dessert lacté vanille nappé caramel	Riz au lait Semoule au lait	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
GOÛTER Pain + confiture Petit suisse aromatisé Purée de pomme	GOÛTER Barre marbrée Fromage blanc nature sucré Purée pomme/banane	GOÛTER Moelleux fourré fraise Yaourt nature + sucre Fruit de saison	GOÛTER Croissant Yaourt aromatisé Fruit de saison	GOÛTER Pain Fromage Purée pomme/poire BIO
GOÛTER étude Pain + barre de chocolat Petit suisse aromatisé Purée de pomme	GOÛTER étude Barre marbrée Fromage blanc nature sucré Purée pomme/banane		GOÛTER étude Croissant Yaourt aromatisé Fruit de saison	GOÛTER étude Pain Fromage Purée pomme/poire BIO

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

Toutes les purées de fruits sont sans sucre ajouté.



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons / Élémentaire

VACANCES

Végétarien

LUNDI

14/4/25

Macédoine mayonnaise

Couscous végétarien

(pois-chiches & légumes couscous)

Semoule BIO

Yaourt aromatisé BIO

Petit suisse aromatisé BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

MARDI

15/4/25

Salade coleslaw BIO

Rôti de porc sauce dijonnaise

R: Rôti de dinde sauce dijonnaise

Issu de label rouge

Trio carottes / navet / pommes de terre

Coulommiers BIO

Pointe de Brie BIO

Moelleux à la fleur d'oranger

MERCREDI

16/4/25

Thon sauce tomate

Cordon bleu de volaille

Torti BIO

Haricots verts

Edam

Gouda

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

JEUDI

17/4/25

Salade iceberg & croûtons

Sauté de bœuf sauce basquaise

Viande Française

Duo Riz, ratatouille

Petit moulé nature

Petit moulé ail & fines herbes

Purée de pomme BIO & madeleine

Purée pomme/banane BIO & madeleine

VENDREDI

18/4/25

Carottes râpées vinaigrette

Filet de lieu sauce aux oignons

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 sucré

Fruit de saison

GOÛTER

Barre pâtissière

Fromage blanc nature + sucre

Compote pomme/abricot

GOÛTER

Gâteau pompon

Petis suisse 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

Toutes les purées de fruits sont sans sucre ajouté.



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons / Élémentaire



VACANCES

LUNDI

21/4/25

LUNDI DE Pâques

Végétarien

MARDI

22/4/25

Chou-fleur sauce cocktail

Boulette de soja sauce curry



Boulgour BIO



Petit suisse aromatisé BIO

Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

MERCREDI

23/4/25

Carottes râpées BIO vinaigrette



Paupiette de veau sauce paprika

Riz BIO aux petits légumes



Camembert BIO

Carré de l'Est BIO



Pêche au sirop

Cocktail de fruits au sirop

JEUDI

24/4/25

Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)

Steak haché sauce crème

Viande Française



Duo: Coquillettes, courgettes

Vache Picon

Le Carré Président

Crème dessert caramel

Crème dessert vanille

VENDREDI

25/4/25

Taboulé

Cubes de colin aux 3 céréales



Epinards béchamel

Mimolette

Tomme noire

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

GOÛTER

GOÛTER

Pain + confiture
Fromage blanc aromatisé
Purée pomme/poire BIO

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette
Fromage blanc sucré
Fruit de saison

GOÛTER

Petits Beurre
Yaourt sucré
Fruit de saison

GOÛTER

Pain + pâte à tartiner
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

Toutes les purées de fruits sont sans sucre ajouté.



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons / Élémentaire

Chocolat à la fête

Végétarien LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
28/4/25	29/4/25	30/4/25	1/5/25	2/5/25
Betteraves	Carottes, céleri râpé et pommes	Salade iceberg		Tomates
Lentilles à l'indienne	Sauté de veau sauce printanière	Filet de colin sauce estragon		Lasagnes bolognaise
	Viande Française		FETE DU TRAVAIL	*
Riz BIO	Duo: Pommes de terre, haricots verts	Semoule BIO		
Fromage blanc nature BIO + sucre	Gouda	Yaourt aromatisé BIO		Petit Louis
Yaourt nature BIO + sucre	Edam			Chanteneige
Fruit de saison BIO	Chou à la crème au chocolat	Fruit de saison BIO		Purée de pomme BIO & galette St Michel
Fruit de saison BIO	Lapin en chocolat	Fruit de saison BIO		Purée pomme/banane BIO & galette St Michel



GOÛTER

Pain au lait
Petit suisse aromatisé
Compote pomme/fraise

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

GOÛTER

Barre pâtissière
Fromage blanc nature + sucre
Compote pomme/pêche

GOÛTER

GOÛTER

Madeleine
Yaourt nature nature + sucre
Fruit de saison

GOÛTER étude

Pain au lait
Petit suisse aromatisé
Compote pomme/fraise

GOÛTER étude

Pain + Barre de chocolat
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

GOÛTER étude

GOÛTER étude

Madeleine
Yaourt nature nature + sucre
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

Toutes les purées de fruits sont sans sucre ajouté.