



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons / Maternelle



LUNDI 3/3/25	MARDI 4/3/25	MERCREDI 5/3/25	VÉGÉTARIEN JEUDI 6/3/25	VENDREDI 7/3/25
	Emincé de dinde façon Moqueca Brésilienne Bleu Blanc Cœur			
Tomate farcie	Riz au curcuma	Filet de colin sauce tandoori	Tarte au fromage	Sauté de bœuf BIO sauce oignons
Boulgour BIO	Edam	Epinards béchamel	Salade iceberg	Brocolis
Fromage blanc nature BIO + sucre	Yaourt aromatisé BIO	Torti		Pommes de terre
Fruit de saison BIO	Beignet chocolat noisette		Purée de pomme BIO	Coulommiers
			& galette St Michel	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

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 / Maternelle

LUNDI 10/3/25	Végétarien MARDI 11/3/25	MERCREDI 12/3/25	JEUDI 13/3/25	VENDREDI 14/3/25
	Crêpe au fromage	Salade iceberg & croûtons	Potage courgette, vache qui rit 	
Rôti de porc sauce moutarde R: Rôti de dinde sauce moutarde Issu de label rouge	Chakalaka (haricots blancs, pois-chiches, tomate, poivron, sauce curry) 	Normandin de veau sauce chasseur	Axoa de bœuf (égréné de bœuf Viande Française, sauce provençale et pommes de terre) 	Dos de colin meunière
Duo: Blé, ratatouille	Riz BIO 	Carottes persillées Coquillettes	*	Purée de potiron
Mimolette	Petit suisse aromatisé BIO 			Carré de l'Est BIO
Cocktail de fruits au sirop		Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Galette bretonne Fromage blanc sucré Fruit de saison	Pain au chocolat Dessert lacté vanille Fruit de saison	Pain + confiture Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Pain Fromage Compote pomme/fraise	Barre marbrée 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

Toutes les purées de fruits sont sans sucre ajouté.



LE MENU DE LA SEMAINE

Athis-Mons / Maternelle

LUNDI 17/3/25	MARDI 18/3/25	MERCREDI 19/3/25	JEUDI 20/3/25	Végétarien VENDREDI 21/3/25
	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 Bleu Blanc Cœur 	Saucisse fumée R: Saucisse végétarienne	Raviolis de légumes & fromage râpé
Printanière de légumes	Semoule BIO 	Haricots plats Riz	Purée de pommes de terre	*
Yaourt aromatisé BIO 				
Fruit de saison BIO 	Dessert lacté chocolat	Eclair au chocolat	Œuf à la neige et sa crème anglaise	Fruit de saison BIO
GOÛTER Pain Fromage Purée pomme/banane	GOÛTER Pain + beurre Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	GOÛTER Biscuit chocolat BN Yaourt nature + sucre Compote pomme/abricot	GOÛTER Galette St Michel Yaourt aromatisé Fruit de saison	GOÛTER 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 / Maternelle

LUNDI 24/3/25	MARDI 25/3/25	MERCREDI 26/3/25	Végétarien JEUDI 27/3/25	VENDREDI 28/3/25
			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	Epinards béchamel Torti	Petits pois carottes
Gouda	Petit suisse aromatisé BIO	Camembert BIO		Yaourt nature BIO + sucre
Moelleux à la vanille	Fruit de saison BIO	Purée pomme/fraise BIO & madeleine	Dessert lacté vanille nappé caramel	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau pompon Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Pain Fromage Purée pomme/banane	Pain au lait Fromage blanc sucré Fruit de saison	Pain + confiture Yaourt nature + sucre Fruit de saison	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 / Maternelle

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

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

LUNDI 7/4/25	MARDI 8/4/25	MERCREDI 9/4/25	Végétarien JEUDI 10/4/25	VENDREDI 11/4/25
	Crêpe au fromage	Salade des Alpilles (salade iceberg, bpuche mi-chèvre, 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
Pommes noisettes	Duo: coquillettes, brunoise de légumes	Blé BIO	Salade iceberg	Petits pois carottes
Carré de l'Est BIO	Yaourt aromatisé BIO			Fromage blanc nature BIO + sucre
Fruit de saison BIO		Dessert lacté chocolat	Riz au lait	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + confiture Petit suisse aromatisé Purée de pomme	Barre marbrée Fromage blanc nature sucré Purée pomme/banane	Moelleux fourré fraise Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Croissant Yaourt aromatisé Fruit de saison	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 / Maternelle



VACANCES

Végétarien LUNDI

14/4/25

Macédoine mayonnaise

Couscous végétarien

(pois-chiches & légumes couscous)



Semoule BIO



Yaourt aromatisé BIO



MARDI

15/4/25

Rôti de porc sauce dijonnaise

R: Rôti de dinde sauce dijonnaise

Issu de label rouge



Trio carottes / navet / pommes de terre

Coulommiers BIO



Moelleux à la fleur d'oranger



MERCREDI

16/4/25

Thon sauce tomate

Cordon bleu de volaille



Torti BIO



Haricots verts

Fruit de saison BIO



JEUDI

17/4/25

Sauté de bœuf sauce basquaise

Viande Française



Duo Riz, ratatouille

Petit moulé nature

Purée de pomme BIO



& madeleine

VENDREDI

18/4/25

Filet de lieu sauce aux oignons



Purée de pommes de terre

Fromage blanc nature BIO + sucre



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

Petits 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 / Maternelle



VACANCES

LUNDI

21/4/25

LUNDI DE Pâques

Végétarien

MARDI

22/4/25

Boulette de soja sauce curry



Boulgour BIO



Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison

MERCREDI

23/4/25

Paupiette de veau sauce paprika

Riz BIO aux petits légumes



Camembert BIO



Pêche au sirop

JEUDI

24/4/25

Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)

Steak haché sauce crème

Viande Française



Duo: Coquillettes, courgettes

Crème dessert caramel

VENDREDI

25/4/25

Taboulé

Cubes de colin aux 3 céréales



Epinars béchamel

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 / Maternelle

Chocolat à la fête

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



GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Pain au lait</i> <i>Petit suisse aromatisé</i> <i>Compote pomme/fraise</i>	<i>Pain + Barre de chocolat</i> <i>Yaourt nature sucré</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Barre pâtissière</i> <i>Fromage blanc nature + sucre</i> <i>Compote pomme/pêche</i>		<i>Madeleine</i> <i>Yaourt nature + sucre</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.