

Arnouville (Maternelle)
Menus du 30/06/2025 au 04/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Saucisse de volaille type knack
Petits pois mijotés
 Boulgour bio
Fromage frais Saint môret
Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner
Fromage blanc nature

MARDI

 Sauté de boeuf char sauce
tomate, basilic
 Courgette bio
au persil
 Blé bio
Camembert
Fruit bio

Baguette
Confiture de fraises
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***
Macaroni BIO, lentilles corails,
maïs sauce crème curry
Yaourt nature
Fruit frais

Miel pops
Lait demi écrémé

JEUDI

 Aiguillettes de poulet vf sauce
curry
 Riz bio à l'indienne
Saint Nectaire aop
Fruit bio

Madeleine
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

VENDREDI

*** Au revoir les grands ***
Melon jaune
Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées
Petit fromage frais nature au lait
entier

Etoile fourrée abricot
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Arnouville (Maternelle)
Menus du 07/07/2025 au 11/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Cordon bleu de volaille
Coquillettes

 Saint Nectaire aop

Fruit frais
au choix

Viennoiserie
Coupelle de purée de pommes et
fraises

MARDI

*** Vacances *** Menu Végétarien ***

Concombre en rondelles
et dés de mimolette
et vinaigrette moutarde

 Riz bio sauce façon chili égrené
végétal

Crème dessert chocolat

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

 Poulet Ir sauce façon orientale
 Semoule bio
 Légumes couscous bio

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fruit frais

Baguette
Fromage fondu
Coupelle de purée de pommes et
poire

JEUDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

 Bifteck haché char sauce
barbecue

 Courgettes fraîches bio Ici
au jus de légumes

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Pailloline
Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

 Dés de saumon pmd à l'oseille
 Purée de pommes de terre
fraîches bio

Fromage fondu Vache qui rit

Pastèque

Baguette
Confiture d'abricots
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Produit local



Viande
charolaise

Arnouville (Maternelle)
Menus du 14/07/2025 au 18/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Vacances ***

Radis roses
et beurre

 Sauté de bœuf char sauce
origan tomate
Pommes de terre aux herbes
Petits pois mijotés
Yaourt nature

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit

*** Vacances ***

Salade verte
et maïs
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Sauté de porc* 1r sauce
provençale
Sauté de dinde sauce provençale
 Carotte bio
et dés de mimolette
Crêpe nature sucrée

Gaufre poudrée
Fruit

*** Vacances *** Menu
Végétarien ***

Galette fajitas préparation haricots
rouge, maïs et sa salade verte
sauce yaourt végétal épicée
 Riz bio
Pont l'évêque aop
Melon jaune

Baguette
et beurre
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

*** Vacances ***

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
Sauce kebab
 Pennes bio
 Brocolis bio
au persil
Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Crème de marron
Miel
 Sucre de canne bio
Fruit frais
Gâteau fourré à la fraise
Jus d'ananas

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Arnouville (Maternelle)
Menus du 21/07/2025 au 25/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Sauté de dinde sauce estragon

 Boulgour bio

 Ratatouille bio

 Fourme d'Ambert aop

Fruit frais

Baguette

Barre de chocolat

Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances *** Menu Végétarien ***

Salade verte
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental

 Macaroni bio sauce égrené
végétal et tomate façon bolognaise

Coupelle de purée de pommes et
fraises

Madeleine longue

Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

Tranche de pastèque

Boulettes au mouton et boeuf et
leur jus

  Purée de courgette bio, pdt
fraiche lcl bio au basilic et huile
d'olive

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Sablés

Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

Pizza au fromage
et mozzarella râpée

 Rôti de veau lr au romarin

 Epinards branche bio à la
crème

Fruit frais

Viennoiserie

Coupelle de purée de pomme
pruneaux

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
et dés de mimolette
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce basilic

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

 Cake au chocolat, farine lcl

Baguette

Fromage frais Petit Moulé
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Arnouville (Maternelle)
Menus du 28/07/2025 au 01/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)

 Aiguillettes de poulet vf sauce tomate

 Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio

Petit fromage frais nature au lait entier

Biscuit nappé chocolat noir
Fruit

MARDI

*** Vacances ***

TARTE FROMAGE
et emmental râpé

 Sauté de boeuf char sauce barbecue
Petits pois mijotés

Fruit frais

Baguette
et beurre
Miel
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Vacances *** Menu Végétarien ***

Concombre en rondelles
sauce fromage blanc aux herbes

 Penne bio sauce crème
courgettes bio petits pois bio
et emmental râpé

Crème dessert saveur vanille

Etoile fourrée à la framboise
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

Courgettes farcies (volaille)

 Riz bio

 Cantal aop

Fruit frais

Baguette
Gelée de groseille
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

VENDREDI

*** Vacances *** Menu Végétarien ***

Maïs, sauce tomate, épices
douces et chips de maïs

 Colin d'Alaska pmd sauce
basilic

 Purée Crécy bio (Carotte et
pomme de terre bio fraîches)
et emmental râpé

Melon jaune

Gâteau fourré au chocolat
Yaourt nature

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise



Viande Française

Arnouville (Maternelle)
Menus du 04/08/2025 au 08/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

-  Sauté de boeuf char aux olives et coriandre
-  Courgettes bio à la provençale
-  Riz bio
- Yaoourt aromatisé
-  Fruit bio

Viennoiserie
Jus de pommes

MARDI

*** Vacances ***

-  Aiguillettes de poulet vf sauce au thym
-  Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio
-  Saint Nectaire aop
- Fruit frais

Pailloline
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Vacances *** Menu Végétarien ***

- Carottes râpées vinaigrette à la moutarde et dés de mimolette
-  Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio
- Crème dessert saveur vanille

Baguette
Fromage frais Fraidou
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

- Tranche de pastèque
- Francfort de volaille
-  Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées
- Fromage blanc individuel sucré différemment :
Sucre roux
Miel
Confiture de fraises

Etoile fourrée abricot
Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

- Concombre en cubes sauce fromage blanc, brebis et menthe
-  Fusilli bio sauce thon pmd sauce tomate façon bolognaise et mozzarella râpée
-  Cake à la cannelle farine lcl

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Arnouville (Maternelle)
Menus du 11/08/2025 au 15/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Sauté de porc* Ir sauce tomate
 Sauté de dinde vf sauce tomate
Haricots verts
au jus de légumes
Pommes de terre vapeur
—
 Pont l'évêque aop
—
Fruit frais

—
Brownie
Yaourt aromatisé

MARDI

*** Vacances *** Menu
Végétarien ***

Radis roses
et beurre
—
 Penne bio sauce pesto, fèves
et cantal râpé
—
et dés de mimolette
—
Crème dessert chocolat

—
Gâteau fourré au chocolat
Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

 Sauté de boeuf char à la
provençale (tomate, herbes de
provence)
Petits pois mijotés
 Blé bio
—
Petit fromage frais nature au lait
entier
—
 Fruit bio

—
Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Jus d'orange

JEUDI

*** Vacances ***

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental
—
 Nuggets de poisson pmd
 Riz bio
 Ratatouille bio
—
Coupelle de purée de pommes

—
Baguette
Confiture de fraise
Fruit

VENDREDI

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise


Viande Française

Arnouville (Maternelle)
Menus du 18/08/2025 au 22/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Poulet rôti lr
Pommes de terre lamelles
Ratatouille à la niçoise

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Gâteau fourré à la fraise
Coupelle de purée de pomme
abricot

MARDI

*** Vacances ***

Salade verte et pomme et orange
et vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf char sauce aux
olives

 Lentilles mijotées bio du pays
d'othe
Carottes
au jus de légumes

Fromage blanc nature

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

MERCREDI

*** Vacances *** Menu Végétarien ***

 Carmentier de lentilles corail
bio

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Camembert

Coupelle de purée de pomme
abricot

Biscuits palmiers
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

 Rôti de porc* lr
Rôti de dinde

 Taboulé, semoule bio

 Pont l'évêque aop

Melon jaune

Viennoiserie
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce bretonne
(champignon, crème, poireau)
Brocolis frais
au jus de légumes

 Cake à la noix de coco, farine
lcl

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local


Viande charolaise

Arnouville (Maternelle)
Menus du 25/08/2025 au 29/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Sauté de boeuf char sauce
barbecue

 Riz bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Fruit frais

Baguette
Confiture de fraises
Jus de pommes

MARDI

*** Vacances *** Menu
Végétarien ***

Radis roses
et beurre demi sel

 Korma de boulgour bio,
brunoise provencale et petits pois
bio

et dés de mimolette

Crème dessert saveur vanille

Etoile fourrée à la framboise
Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

EMINCE DINDE SAUCE CREME
CHAMPIGNON

 Spaghetti bio

 Cantal aop

 Fruit bio

Gaufre poudrée
Petit fromage frais nature au lait
entier

JEUDI

*** Vacances ***

Bifteck haché charolais sauce
romarin

 Lentilles mijotées bio du pays
d'othe

 Carotte bio
au jus de légumes

Fromage frais petit moulé ail et
fines herbes

Pastèque

Madeleine longue
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade verte
et maïs
et vinaigrette moutarde

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais

Pommes de terre quartier avec
peau

Yaourt aromatisé

Baguette
Chocolat noir (tablette)
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise