

Arnouville (Maternelle)
Menus du 28/04/2025 au 02/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Coquillettes semi complètes bio
courgettes façon caponata et
câpres

et fromage type parmesan
Fromage blanc nature

 Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
Coupelle de purée de pomme
pruneaux

MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

 et dés de cantal aop

Sauté de dinde sauce façon
orientale

 Boulgour bio

Coupelle de purée de pommes et
fraises

Cookies
Fruit frais

MERCREDI

Salade de lentilles

 Sauté de boeuf char sauce
hongroise (crème fraîche, paprika,
oignon)

 Epinards branches bio au gratin
et emmental râpé

 Fruit bio

Viennoiserie
Jus multfruit

JEUDI

VENDREDI

Concombre en cubes
 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais

* : plat contenant du porc / 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



Produit local



Viande charolaise

Arnouville (Maternelle)
Menus du 05/05/2025 au 09/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de tomates
et maïs
et vinaigrette moutarde

Saucisse de volaille type knack

 Carottes bio

et dés de mimolette

Gaufre poudrée

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit frais

MARDI

 Sauté de boeuf char sauce aux
olives

 Blé bio

 Ratatouille bio

Coulommiers

Fruit frais

Gaufre poudrée
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

 Tortilla pomme de terre bio
courgettes bio

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Fruit frais

Baguette
Fromage fondu
Jus de pommes

JEUDI

VENDREDI

 Merlu pmd sauce basilic

 Haricots verts bio

 Riz bio

 Pont l'évêque aop

Fruit frais

Madeleine longue
Coupelle de purée de pommes et
fraises

* : plat contenant du porc / 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

Arnouville (Maternelle)
Menus du 12/05/2025 au 16/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf char ce romarin
Pommes de terre lamelles
Ratatouille à la niçoise

—

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Crème de marron

—

Fruit frais

—

Etoile fourrée à la framboise
Coupelle de purée de pommes

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Concombre en rondelles

—

 Macaroni bio sauce égrené
végétal et tomate façon bolognaise
et emmental râpé

—

Fruit frais

—

Baguette
Confiture d'abricots
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Escalope de dinde l'r sauce
végétale à la provençale

 Blé bio

—

Fromage frais Petit Moulé

—

Coupelle de purée de pomme
abricot

—

Gâteau fourré à la fraise
Fruit frais

JEUDI

*** Menu à thème végétarien : destination mystère ***

 Carottes bio vinaigrette fruit de
la passion

 et dés de cantal aop

—

 Riz, cari de poulet vf et haricots
rouges

—

 Cake nature, farine lcl
Coulis de mangue

—

Baguette
et beurre
Fruit frais

VENDREDI

Tomate et oeuf dur en salade
et dés de mimolette
et vinaigrette moutarde

—

 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille
Boulgour
Courgettes

—

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

—

Viennoiserie
Fruit frais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Arnouville (Maternelle)
Menus du 19/05/2025 au 23/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Poisson blanc pané croustillant
pmd
et ketchup
Pommes de terre quartier avec
peau
—
Fromage frais Carré demi sel
—
Coupelle de purée de pommes et
fraises

—
Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais

MARDI

 Salade verte bio
 et maïs bio
et croûtons
et vinaigrette moutarde
—
Merguez
Petits pois mijotés
 Riz bio
—
Yaourt aromatisé

—
Biscuits palmiers
Fruit frais

MERCREDI

Salade de lentilles
et dés d'emmental
—
 Sauté de bœuf char sauce
origan tomate
 Carottes bio fraîches
—
Fruit frais

—
Gâteau fourré au chocolat
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Menu Végétarien ***
 Omelette bio fraîche
Coquillettes
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)
—
 Pont l'Evêque aop
—
Fruit frais

—
Madeleine
Yaourt nature

VENDREDI

Concombre en rondelles
—
 Merlu pmd sauce crème
 Purée d'épinards et pommes
de terre bio
—
Petit fromage frais nature au lait
entier

—
Baguette
Chocolat noir (tablette)
Fruit frais

* : plat contenant du porc / 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

Arnouville (Maternelle)
Menus du 26/05/2025 au 30/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame

 Cantal aop

Fruit frais

Vienniserie
Coupelle de purée de pommes

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Bolognaise de boeuf bio

 Pennes bio et emmental râpé

Yaourt à la pulpe de fruits

Barre bretonne à partager
Fruit frais

MERCREDI

Concombre en rondelles et dés de mimolette et vinaigrette moutarde

 Sauté de porc* 1r sauce fermière (oignon, petits pois, carotte)

 Sauté de dinde 1r façon fermière (oignon, petits pois, carotte)

 Purée de haricots verts et pommes de terre bio

Crème dessert saveur chocolat

Baguette et beurre
Miel
Fruit frais

JEUDI

VENDREDI

Baguette
Confiture d'abricots
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique

Arnouville (Maternelle)
Menus du 02/06/2025 au 06/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf char à la provençale (tomate, herbes de provence)
Pommes de terre lamelles

 Saint Nectaire aop

Fruit frais

Madeleine longue
Yaourt nature

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Concombres en cubes bio
et vinaigrette moutarde

 Blé bio sauce légumes bio pois
cassés et graines de courges bio

Yaourt aromatisé

 Fromage frais Chanteneige bio
Fruit

Baguette

MERCREDI

Salade Arlequin (salade, poivron,
maïs, olive)
et dés de mimolette
et vinaigrette moutarde

 Rôti de dinde lr sauce oignons,
moutarde, cornichon

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Gaufre poudrée
Fruit

JEUDI

 Poulet lr sauce au curry

 Ratatouille bio

 Boulgour bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

Baguette
Gelée de groseille
Coupelle de purée de pomme
coing

VENDREDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce aux épices
douces

Julienne de légumes

et dés d'édam

Crêpe nature sucrée

Pailloline
Fruit

* : plat contenant du porc / 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 09/06/2025 au 13/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Sauté de boeuf char jus aux
oignons
Pommes de terre vapeur

—

 Fromage blanc bio sucré
différemment
Confiture

—

Fruit frais

—

Baguette
Fromage fondu
Jus de pommes

 Poulet lr sauce estragon
 Lentilles mijotées bio du pays
d'othe

—

Coulommiers

—

Fruit frais

—

Miel pops
Lait demi écrémé

*** Menu Végétarien ***

 Concombres en cubes bio
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

—

 Chili végétal, haricots rouges
bio et riz bio

—

Coupelle de purée de pommes et
poire

—

Viennoiserie
Fruit

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
et quartier de citron

 Poêlée de carottes, courgettes
et pommes de terre bio

—

 Pont l'évêque aop

—

Fruit frais

—

Baguette
Pâte à tartiner
Yaourt nature

* : plat contenant du porc / 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 16/06/2025 au 20/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde
et dés de mimolette

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

Crème dessert saveur vanille

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

MARDI

 Sauté de porc* 1r sauce miel
 Sauté de dinde 1r sauce miel
Haricots plats d'Espagne

 Riz bio

 Munster aop

Fruit frais

Madeleine
Yaourt nature

MERCREDI

Tarte aux légumes (courgette,
oignon, poivron)
et emmental râpé

 Sauté de veau 1r marengo
(tomate et champignons)

 Carottes bio

Fruit frais

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Jus d'orange

JEUDI

Melon jaune

Bifteck haché charolais sauce
tomate

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

 Epinards branches bio à la
béchamel

Yaourt aromatisé

Baguette
et beurre
Fruit

VENDREDI

Salade verte aux croûtons
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate
Gratin de chou fleur
et emmental râpé

 Cake au chocolat, farine lcl

Biscuits palmiers
Fruit

* : plat contenant du porc / 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 23/06/2025 au 27/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Cour'slaw bio (carotte bio, courgette bio, sauce coleslaw)

Beignet stick mozzarella
Pommes de terre Caldeirada (pdt, tomate, oignon)

 Haricots verts bio

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MARDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf char sauce
barbecue

 Riz bio

et dés de mimolette

Crème dessert chocolat

Viennoiserie
Fruit

MERCREDI

Boulettes au mouton et boeuf
sauce provençale

 Purée Crécy bio (carottes et
pommes de terre)

Fromage fondu Vache qui rit

Fruit frais

Baguette
et beurre
Miel
Lait demi écrémé

JEUDI

Salade de tomates

 Haricots blanc bio au cerfeuil
et dés de cantal aop

 Sauté de porc* lr au curry

 Sauté de dinde lr au curry

 Courgettes fraîches bio lcl

Fruit frais

Gâteau fourré à la fraise
Coupelle de purée de pommes et
poire

VENDREDI

Tranche de pastèque

 Coquillettes bio sauce thon et
tomate façon bolognaise

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Etoile fourrée abricot
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local



Viande charolaise

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

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique