

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
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
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 Fruit bio
au choix

MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

Sauté de dinde sauce façon
orientale

 Boulgour bio

Coupelle de purée de pommes et
fraises

Coupelle de purée de pommes

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 multifruit

JEUDI

VENDREDI

Concombre en rondelles
Salade iceberg
 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
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

* : 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 (Elémentaire 2 choix)
Menus du 05/05/2025 au 09/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de tomates
et maïs
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Saucisse de volaille type knack
 Carottes bio

et dés de mimolette

Gaufre poudrée
Crêpe nature sucrée

MARDI

 Sauté de boeuf char sauce aux
olives
 Blé bio
 Ratatouille bio

Coulommiers
Camembert

Fruit frais
au choix

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
 Saint Nectaire aop

Fruit frais
au choix

* : 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 (Elémentaire 2 choix)
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
Sucre roux
Confiture

Fruit frais
au choix

MARDI

*** **Menu Végétarien** ***

Concombre en rondelles
Céleri rémoulade
et vinaigrette moutarde

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

Fruit frais
au choix

MERCREDI

 Escalope de dinde lr 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

VENDREDI

Tomate et oeuf dur en salade
Salade verte aux croûtons
et dés de mimolette
et vinaigrette moutarde

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

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

* : 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



Viande
charolaise



Viande Française

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
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
Fromage frais Chanteneige
—
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Coupelle de purée de pommes

MARDI

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

MERCREDI

Salade de lentilles
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde
—
 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
 Saint Nectaire aop
—
Fruit frais
au choix

VENDREDI

*** Amuse bouche : pois chiche
vert ***
Concombre en rondelles
Radis roses
et beurre
—
 Merlu pmd sauce crème
 Purée d'épinards et pommes
de terre bio
—
Petit fromage frais nature au lait
entier
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

* : 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 (Elémentaire 2 choix)
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

 Pont l'évêque aop

Fruit frais
au choix

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde

 Bolognaise de boeuf bio

 Pennes bio et emmental râpé

Yaourt à la pulpe de fruits
Yaourt nature

MERCREDI

Concombre en rondelles et dés de mimolette et vinaigrette moutarde

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

 Sauté de dinde Ir 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

* : 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 (Elémentaire 2 choix)
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
 Fourme d'Ambert aop

—

Fruit frais au choix

MARDI

*** **Menu Végétarien** ***

 Concombres en cubes bio
 Carottes râpées bio et vinaigrette à la moutarde et vinaigrette moutarde

—

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

—

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

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
Petit fromage frais nature au lait entier

—

 Fruit bio au choix

VENDREDI

Salade de tomates et vinaigrette moutarde
Radis roses et beurre

—

 Merlu pmd sauce aux épices douces
Julienne de légumes et dés d'édam

—

Crêpe nature sucrée
Gaufre poudrée

* : 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 (Elémentaire 2 choix)
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
Sucre roux
Crème de marron

Fruit frais
au choix

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

Coulommiers

Fruit frais

Miel pops
Lait demi écrémé

*** Menu Végétarien ***

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

 Chili végétal, haricots rouges
bio et riz bio

Coupelle de purée de pommes et
poire
Coupelle de purée de pommes

 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

 Munster aop

Fruit frais
au choix

* : 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 (Elémentaire 2 choix)
Menus du 16/06/2025 au 20/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Céleri bio local en rémoulade
et dés de mimolette

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

Crème dessert saveur vanille
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MARDI

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

 Riz bio

 Munster aop

 Saint Nectaire aop

Fruit frais
au choix

MERCREDI

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

 Sauté de veau lr marengo
(tomate et champignons)

 Carottes bio

Fruit frais

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Jus d'orange

JEUDI

Melon jaune
Tranche de pastèque

Bifteck haché charolais sauce
tomate

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

 Epinards branches bio à la
béchamel

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

VENDREDI

Salade verte aux croûtons
Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

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

 Cake au chocolat, farine lcl

* : 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 (Elémentaire 2 choix)
Menus du 23/06/2025 au 27/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Cour'slaw bio (courgette bio, carotte bio, mayonnaise)

 Salade verte bio
 et maïs bio
et vinaigrette moutarde

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

 Haricots verts bio

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

MARDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre

 Sauté de boeuf char sauce
barbecue

 Riz bio

et dés de mimolette

Crème dessert chocolat
Crème dessert saveur vanille

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* Ir au curry

 Sauté de dinde Ir au curry

 Courgettes fraîches bio lcl

Fruit frais
au choix

VENDREDI

Tranche de pastèque
Melon jaune

 Fusilli bio sauce thon pmd
sauce tomate façon bolognaise

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Petit fromage frais nature au lait
entier

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

sOgeres



Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 30/06/2025 au 04/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Francfort de volaille
Petits pois mijotés

 Boulgour bio



Fromage frais Saint môtet
Fromage frais Petit Moulé ail et
fines herbes



 Fruit bio
au choix

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

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique