


Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

 Penne bio semi complètes pois  
chiche epinards tandoori

Fromage frais Saint môret


Fruit


Frosties  
Lait demi écrémé

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Salade verte  
vinaigrette au vinaigre de cidre

 Sauté de boeuf char sauce  
barbecue

 Pommes de terre bio  
Jardinière de légumes (carotte,  
p.pois, h.vert, navet)

Crème dessert saveur vanille

Baguette  
Miel  
Fruit



## MERCREDI

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Mâche et betteraves  
et vinaigrette moutarde

Poulet sauce façon orientale

 Boulgour bio  
 Légumes couscous bio

Fromage blanc aromatisé aux  
fruits

Madeleine  
Fruit

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Soupe de potiron et pommes de  
terre  
et emmental râpé

 Colin d'Alaska pmd sauce à  
l'oseille

 Riz bio pilaf

Fruit

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Yaourt nature

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 06/01/2025 au 10/01/2025

# MENU

de la semaine


## LUNDI

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)  
Endives  
et vinaigrette moutarde


Sauté de boeuf charolais marengo  
(persil, pulpe de tomate, champignon)  
Pommes de terre vapeur



Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel  
Mousse au chocolat au lait

## MARDI

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

*Sauté de dinde façon fermière*

 Blé bio aux petits légumes

 Saint Nectaire aop  
 Fourme d'Ambert aop


Fruit  
au choix

## MERCREDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Soupe Butternut (Butternut AGB, purée PDT)

Duo de mozzarella et cheddar râpés


 Oeuf bio à la florentine

Fruit

Petits beurre  
Yaourt aromatisé

## JEUDI

Cordon bleu de volaille

 Purée Crécy bio (carottes et pommes de terre)

Fromage frais Fraidou  
Fromage frais Petit louis


Fruit  
au choix

## VENDREDI

\*\*\* Partage de la galette \*\*\*

Salade florida (SV, mandarine, pamplemousse, crêtons)  
Salade verte aux pommes et oranges  
et vinaigrette aux herbes

 et dés de gouda bio

 Merlu pmd sauce échalote

 Haricots verts bio

Galette à la framipane

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique




Produit de la mer  
durable

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 13/01/2025 au 17/01/2025


# MENU

de la semaine

## LUNDI

Salade de pommes de terre  
Salade de pois chiche vinaigrette  
à la moutarde  
 et dés de cantal aop

---



 Colin d'Alaska pmd sauce  
aurore (crème fraîche, tomate  
concentrée et fumet de poisson)  
Jardinière de légumes (carotte,  
p.pois, h.vert, navet)

---

Fruit  
au choix

## MARDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde  
 Pomelos bio


---

Boulgour AGB, Dahl lentilles  
blondes AGB et amandes

---

Crème dessert saveur chocolat  
Crème dessert saveur vanille

## MERCREDI

Carbonara\* (sauce à la crème,  
champignons et lardons de porc)  
*Filet de dinde façon jambon  
charcutiere (tomate, cornichon,  
moutarde)*  
 Coquillettes bio

---

Carré

---

Fruit

---


Palet breton pur beurre  
Lait demi écrémé  
Chocolat en poudre

## JEUDI

### \*\*\* Destination Mystère \*\*\*

Salade verte aux croûtons  
SAUCE FROMAGERE A  
L'ESTRAGON (ACCOMP.)  
et dés de mimolette

---

 Pâté chinois de bœuf char et  
maïs et purée de pommes de terre  
AGB




---

Crêpe nature sucrée  
et crème fouettée  
et copeaux de chocolat noir

## VENDREDI

Soupe de potiron aux noix

---

 Hoki pmd sauce au citron  
 Riz bio  
 Epinards branche bio à la  
crème

---

Yaourt aromatisé  
Yaourt nature

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise


Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 20/01/2025 au 24/01/2025


# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé

 Yaourt bio brassé framboise, abricot

 Petit suisse nature bio

Fruit  
au choix

## MARDI

chou rouge vinaigrette miel  
moutarde à l'ancienne  
MACHE (SACHET)  
et vinaigrette au miel et moutarde  
à l'ancienne


Sauté de dinde façon mafé

 Riz bio  
Carottes

Liégeois saveur vanille sur lit de  
caramel  
Mousse au chocolat au lait

## MERCREDI

Pizza au fromage  
Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

 Goulash de boeuf char (paprika  
doux, tomate)

Petits pois mijotés


Fruit

Madeleine  
Jus d'orange

## JEUDI

Soupe Butternut (Butternut AGB,  
purée PDT)  
et emmental râpé


Merguez  
Jus de légumes


 Blé bio façon pilaw (laurier,  
oignon, thym)

Fruit  
au choix

## VENDREDI

Salade verte aux pommes et  
oranges  
Salade iceberg  
et croûtons  
et vinaigrette moutarde

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais  
et quartier de citron  
Gratin de chou fleur  
et emmental râpé

 Cake au chocolat, farine Ici

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local



Viande charolaise

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

Saucisse chipolatas\*

Saucisse de volaille façon chipolatas

Pommes de terre en gratin

 Haricots verts bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

## MARDI

\*\*\* Animation Recettes Végétales \*\*\*


Salade verte et maïs et croûtons et vinaigrette moutarde

Fusilli sauce lentilles verte tomate graines de courges (fusilli AGB, tomates AGB)

Yaourt aromatisé  
Yaourt nature

## MERCREDI

Taboulé et dés de tomme blanche


Poulet sauce chasseur  
 Carottes bio locales


Fruit


Frosties  
Lait demi écrémé

## JEUDI


Chou chinois vinaigrette au cumin et coriandre


 Sauté de boeuf char sauce caramel

 Riz bio et petits légumes

 Fromage blanc bio sucré différemment  
Noix de coco rapée  
Coulis de mangue  
Sucre roux

## VENDREDI

Soupe Courgettes (courgettes, purée PDT)  
 et dés de cantal aop

 Parmentier de saumon, pomme de terre bio

Fruit au choix

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Viande charolaise


Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Sauté de boeuf charolais sauce  
origan tomate

 Boulgour bio aux petits  
légumes

 Cantal aop

 Fourme d'Ambert aop


Fruit  
au choix

## MARDI

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde

Radis roses en rondelles  
et vinaigrette moutarde


 Riz bio Korma bio patate douce  
bio et edamame

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

Petit fromage frais nature au lait  
entier

## MERCREDI

Pizza au fromage  
et emmental râpé

 Colin alaska pmd sauce au  
curry

 Carottes bio

Fruit

Baguette  
et beurre  
Miel

Fromage blanc nature

## JEUDI

Céleri rémoulade

Salade verte  
Thon  
et vinaigrette moutarde

Emincé de volaille kebab

Mayonnaise  
Tortilla de blé

Pommes de terre quartier avec  
peau

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

Mousse au chocolat au lait  
Dessert lacté gélifié saveur vanille

## VENDREDI

\*\*\* Vive les crêpes \*\*\*

Soupe de potiron au fromage  
fondu vache qui rit  
et emmental râpé

 Merlu pmd sauce crème

 Haricots verts bio

Crêpe nature sucrée

 Pâte à tartiner bio CE

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 10/02/2025 au 14/02/2025


# MENU

de la semaine

## LUNDI


### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Chou rouge bio vinaigrette  
moutarde à l'ancienne au miel bio  
 Salade verte bio  
et vinaigrette au miel et moutarde  
à l'ancienne

 Pommes de terres bio  
fromagères (fromage à tartiflette)

Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
Confiture  
crème de marrons  
Sucre roux

## MARDI

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

*Sauté de dinde façon fermière*  
Haricots blancs à la tomate

 Carottes bio

 Pont l'évêque aop

 Munster aop


Fruit  
au choix

## MERCREDI

Soupe Butternut (Butternut AGB,  
purée PDT)

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

Cordon bleu de volaille


 Purée de brocolis et pommes  
de terre bio

Ile flottante  
et sa crème anglaise

Pailloline  
Fruit

## JEUDI

Rillettes de canard

 Sauté de bœuf char sauce  
poivrade (oignon, carotte, vinaigre,  
herbes)


Epinards branches au gratin  
et emmental râpé

 Riz bio


Fruit  
au choix

## VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde  
Radis roses  
et beurre

 Dés de saumon pmd à l'oseille  
Coquillettes

et emmental râpé

 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

 Beignet aux pommes dcg

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

  
Appellation  
d'Origine Protégée

  
Certifié Label  
Rouge

  
Décongelé

  
Issu de l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

  
Viande charolaise

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 17/02/2025 au 21/02/2025

# MENU


de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

Escalope de dinde forestière (champignons)


 Riz bio et petits légumes

Crème dessert saveur caramel

Brownie  
Fruit

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Thon pmd à la tomate et au basilic

 Spaghetti bio

Yaourt nature


Fruit

Baguette  
Fromage frais Tartare nature  
Jus d'ananas

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Crêpe à l'emmental

 Sauté de veau lr sauce charcutière

Petits pois et carottes

Fruit

Viennoiserie  
Fromage blanc aromatisé aux fruits


## JEUDI

\*\*\* Vacances - Assiette Végétale \*\*\*

Soupe de potiron aux noix

AV. PARMENTIER LENTILLE  
CHAMP. PUREE BUTT. AGB  
CHAP. NOISET.


Duo de mozzarella et cheddar râpés


 Gâteau basque dcg

Petits beurre  
Fruit

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Salade florida (SV, mandarine, pamplemousse, crôtons)  
 et dés de cantal aop  
et vinaigrette à la ciboulette

 Meunière colin pmd d'Alaska frais  
et ketchup

Pommes de terre quartier avec peau

Coupelle de purée de pommes et ananas

Baguette  
Pâte à tartiner  
Fruit

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable





Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 24/02/2025 au 28/02/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Vacances \*\*\*

 Sauté de bœuf char sauce au thym  
Gratin de chou fleur  
 Pommes de terre bio  
Petit fromage frais aromatisé aux fruits  
Fruit

Baguette  
Fromage frais Saint môret  
Jus multifruit

## MARDI


### \*\*\* Vacances \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)  
Pizza tomate emmental, mozzarella  
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Etoile fourrée à la framboise  
Fruit

## MERCREDI

### \*\*\* Vacances \*\*\*

Soupe Butternut (Butternut AGB, purée PDT) et emmental râpé  
Boulettes au mouton et boeuf sauce aux olives  
 Riz bio  
Fruit

Madeleine  
Petit fromage frais nature au lait entier

## JEUDI

### \*\*\* Vacances \*\*\*

Taboulé  
 dés de Saint Nectaire aoc  
Sauté de porc\* lr sauce forestière (champignons)  
*Sauté de dinde forestière (champignons)*  
 Carottes bio locales  
Fruit

Corn flakes  
Lait demi écrémé

## VENDREDI

### \*\*\* Vacances \*\*\*

Soupe Courgettes (courgettes, purée PDT)  
Duo de mozzarella et cheddar râpés  
Hoki pmd sauce tomate  
Haricots beurre  
Cake au chocolat, farine lcl

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Fruit

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

  
Appellation  
d'Origine Contrôlée

  
Certifié Label  
Rouge

  
Issu de l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

  
Produit local

  
Viande charolaise