

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade verte  
et maïs  
et croûtons  
et vinaigrette moutarde

 Pommes de terres bio  
fromagères (fromage à tartiflette)

Fromage blanc nature  
Fromage blanc aromatisé aux  
fruits

## MARDI

 Goulash de boeuf char (paprika  
doux, tomate)  
Haricots blancs persillés

 Carottes bio

 Cantal aop

 Munster aop

Fruit  
au choix

## MERCREDI

Salade coleslaw (Carotte, chou  
blanc, oignon, mayonnaise)  
 et emmental bio

 Hoki pmd sauce au citron

 Riz bio

Fruit

Corn flakes  
Lait demi écrémé

## JEUDI

Chou rouge vinaigrette au cidre  
Emincé d'endives  
vinaigrette au vinaigre de cidre

 Jambon blanc\* Ir sauce tomate  
**JAMBON DINDE SAUCE  
TOMATE**  
Coquillettes

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

## VENDREDI

 Soupe crecy, carotte et pomme  
de terre bio  
et emmental râpé

 Merlu pmd sauce aux épices  
douces  
Chou fleur en béchamel

 Tarte au flan dcg  
 Gâteau basque 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 11/11/2024 au 15/11/2024

# MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte  
et vinaigrette à la ciboulette  
Pomelos

Saucisse chipolatas\*  
*Saucisse de volaille façon  
chipolatas*

 Lentilles Ici mijotées

 dés de Saint Nectaire aoc

Coupelle de purée de pommes et  
poire

Coupelle de purée de pomme  
coing

Sauté de boeuf charolais sauce  
dijonnaise (moutarde)  
Petits pois mijotés

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

Fruit

Baguette

Fromage fondu Vache qui rit  
Coupelle de purée de pommes et  
poire

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Soupe de potiron et pommes de  
terre

 et emmental râpé bio

 Omelette bio

Epinards branches au gratin

Fruit  
au choix

\*\*\* Vendée Globe \*\*\*

Rillettes de thon

 Parmentier colin d'Alaska PMD,  
pomme de terre bio  
Salade verte  
et vinaigrette moutarde

Crêpe nature sucrée  
Confiture de lait

\* : 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



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit local

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Sauté de bœuf char façon orientale (tomate, carotte, oignon, quatre épices)  
Légumes couscous  
Boulgour

---

 Fromage blanc bio sucré différemment  
Sucre roux  
crème de marrons  
Miel

---

Fruit au choix

## MARDI

\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*

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

---

 Chili sin carne bio et riz bio

---

 Riz bio

Crème dessert saveur vanille  
Crème dessert saveur chocolat

## MERCREDI

Rillettes de porc\* et cornichon  
*Pâté de mousse de canard*

---

Cuisse de poulet rôti et son jus

---

 Pommes de terre bio en purée (PDT bio locale fraîche)

---

Duo de mozzarella et cheddar râpés

---

Fruit

---

Madeleine  
Fromage blanc nature

## JEUDI

\*\*\* **Amuse-bouche : graine de tournesol BIO** \*\*\*

Taboulé  
Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde

---

 Rôti de porc\* lr au jus  
*Rôti de dinde au jus*  
Gratin de brocolis et emmental râpé

---

Fruit au choix

## VENDREDI

Céleri rémoulade  
Radis roses en rondelles et vinaigrette moutarde  
 et dés de cantal aop

---

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais  
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

---

 Cake à la noix de coco, farine lcl

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

sOgeres



Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 25/11/2024 au 29/11/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Sauté de porc\* Ir au curry  
Sauté de dinde au curry  
Pommes de terre vapeur  
Epinards branches à la crème

Yaourt aromatisé  
Yaourt nature

Fruit  
au choix

## MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde  
Endives  
et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille  
et ketchup

 Fusilli bio

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

## MERCREDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Soupe cultivateur bio (carotte,  
pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV,  
petits pois)

 dés de Saint Nectaire aoc

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

Fruit

Viennoiserie  
Coupelle de purée de pomme  
coing

## JEUDI

 Soupe dubarry, chou fleur bio  
et pomme de terre  
et emmental râpé

 Boeuf mode char

 Carottes bio locales

 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

 Beignet aux pommes dcg

## VENDREDI

Salade verte aux croûtons  
Salade verte aux pommes et  
oranges  
et vinaigrette aux herbes  
 et dés de gouda bio

 Hoki pmd sauce au citron

 Riz bio

 Brocolis bio

Coupelle de purée de pommes et  
fraises  
Coupelle de purée de pommes

\* : 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

  
Décongelé

  
Issu de l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

  
Viande charolaise

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Mâche et betteraves  
vinaigrette à l'échalote  
Radis roses  
et beurre

 Sauce ratatouille bio et pois  
cassés

 Pennes bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé aromatisé  
fraise

## MARDI

 Hoki pmd sauce à l'oseille  
 Bouquet de légumes bio (chou  
fleur, brocoli et carotte)

 Riz bio

 Pont l'évêque aop

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio  
au choix

## MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde

Gardiane de boeuf charolais  
Petits pois mijotés

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

Briochette aux pépites de chocolat  
Jus multifruit

## JEUDI

Tomates concassées, maïs et  
chips de maïs

Tacos dinde et légumes  
et ketchup  
Pommes de terre quartier avec  
peau

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

 Fruit bio  
au choix

## VENDREDI

 Merlu pmd sauce coco citron  
vert  
Purée de patates douces et  
pommes de terre

Camembert  
Pointe de brie

 Fruit bio  
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



Produit de la mer  
durable

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Aiguillettes de poulet sauce  
champignons crème  
Haricots beurre  
 Riz bio  
Coulommiers  
Carré  
Fruit  
au choix

## MARDI

\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*  
Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde  
Pomelos  
Korma de boulgour bio,  
brunoise provençale et petits pois  
bio  
Liégeois saveur chocolat  
Crème dessert saveur vanille

## MERCREDI

 Hoki pmd sauce armoricaine  
 Purée de courge butternut bio  
et pommes de terre (Pdt fraîche  
locale)  
Fromage blanc nature  
Fruit  
Cookies  
Yaourt nature

## JEUDI

Saucisson à l'ail\*  
et cornichon  
*Pâté de mousse de canard*  
Sauté de boeuf char sauce  
paprika persil  
Coquillettes bio  
et emmental râpé bio  
Fruit  
au choix

## VENDREDI

Salade verte aux croûtons  
Salade verte  
et maïs  
et vinaigrette au basilic  
Meunière colin pmd d'Alaska  
frais  
Epinards branches en béchamel  
et dés de cantal aop  
Crêpe nature sucrée  
et sauce chocolat

\* : 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 16/12/2024 au 20/12/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Chou blanc en rémoulade  
Salade verte  
et vinaigrette moutarde  
🍷 et dés de cantal aop

Sauté de bœuf charolais sauce  
tomate'olive basilic

 Carottes bio

 Boulgour bio

 Coupelle de purée de pommes  
bio

 Coupelle de purée de pommes  
et bananes bio

## MARDI

MACHE (SACHET)  
Endives  
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Sauté de porc\* LR, lardons et  
sauce tomate

Sauté de dinde VF, dés de dinde  
et sauce tomate

 Penne bio semi-complet

Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat  
Dessert lacté gélifié saveur vanille

## MERCREDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Soupe cressy, carotte et pomme  
de terre bio

Finger soja et blé aux trois graines

 Chou fleur bio béchamel à  
l'emmental  
et emmental râpé

Fruit

Baguette  
Pâte à tartiner  
Jus multifruit

## JEUDI

 Rôti de dinde lr sauce crème  
champignons  
Purée de céleri et pommes de  
terre

Camembert  
Coulommiers

Fruit

## VENDREDI

 Hoki pmd sauce aux agrumes  
(citron, mandarine, crème, orange,  
coriandre)

 Blé bio aux petits légumes

 Fromage blanc bio sucré  
différemment

Confiture

Miel

Sucre roux

Fruit

au choix

sOgeres

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



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 23/12/2024 au 27/12/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

Cuisse de poulet aux herbes  
Pommes de terre boulangères  
(oignons, thym)

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

Fruit

Baguette

Fromage fondu Vache qui rit  
Coupelle de purée de pommes

## MARDI

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

Salade verte  
et vinaigrette moutarde  
dés de Saint Nectaire aoc

Blanquette de veau lr

Riz bio

Coupelle de purée de pommes et  
ananas

Palet breton pur beurre  
Fruit

## MERCREDI

## JEUDI

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

Salade de lentilles

Fondant bio au fromage de  
brebis

Carottes bio locales

Fruit

Viennoiserie  
Yaourt nature

## VENDREDI

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

Soupe de courge butternut bio  
à la vache qui rit  
et emmental râpé

Merlu pmd sauce bretonne

Haricots verts bio

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

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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

 Penne bio semi completes pois  
chiche epinards tandoori

Fromage frais Saint môret

Fruit

Frosties  
Lait demi écremé

## 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

## VENDREDI

\* : 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



Viande charolaise