

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Chili sin carne (haricot rouge, haché végétal, pulpe de tomate, oignon, aromates)

 Riz de Camargue igp

 Camembert bio

 Coulommiers bio

 Coupelle de purée de pommes bio

 Coupelle de purée de pommes et bananes bio

## MARDI

 Tomate bio

 Carotte râpée bio  
Vinaigrette à la moutarde

Boulettes de boeuf sauce milanaise (tomate, oignon, herbes aromatiques)

Chou fleur cuisiné

 Fromage blanc bio

 Yaourt bio aromatisé vanille

## MERCREDI

Fricassé de poulet aux herbes de provence  
Lentilles cuisinées

 Yaourt bio nature

 Fruit bio

Viennoiserie

Petit fromage blanc aux fruits

## JEUDI

### \*\* C'est la rentrée \*\*

 Melon bio

 Pastèque bio

Blanquette de veau  
Farfalles

 Crème dessert bio chocolat

 Crème dessert bio à la vanille  
Barre chocolat Kinder country

 Jus d'orange bio

## VENDREDI

Saumon sauce beurre et citron  
Boulgour

 Edam bio

 Gouda bio

 Fruit bio  
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



Indication  
Géographique  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique

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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Colombo de volaille

 Riz de Camargue igp

 Fromage frais Chanteneige bio

 Fromage frais Carré frais bio

 Fruit bio  
au choix

## MARDI

Sauté de boeuf sauce piperade  
(tomate, poivron, herbes de  
provence)

Petits pois sauce tomate

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Yaourt bio nature

 Fruit bio  
au choix

## MERCREDI

 Tomate bio

Vinaigrette à la moutarde

Boulettes de dinde et veau  
all'arrabiata (tomate, oignon,  
huile d'olive)

Fusilli

 Coupelle de purée de pommes  
et abricots bio

Gaufre poudrée  
Fruit

## JEUDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Omelette nature opa  
Haricots vert cuisinés

 Carré bio

 Camembert bio

 Fruit bio  
au choix

## VENDREDI

 Carotte râpée bio  
Vinaigrette à la moutarde  
 Céleri râpé bio  
et dosette de mayonnaise

 Colin d'Alaska pmd meunière  
Boulgour

 Fromage blanc bio  
 Yaourt bio aromatisé vanille

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ouf de poule élevée  
en plein air



Indication  
Géographique  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Aiguillette de poulet à la crème et  
aux champignons  
Petits pois sauce tomate

 Pointe de Brie bio

 Saint Paulin bio

 Fruit bio  
au choix

## MARDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

  Concombres rondelles bio lcl

 Salade verte bio

 Vinaigrette bio moutarde à  
l'ancienne

 Blé bio sauce légumes bio pois  
cassés

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

## MERCREDI

Cordon bleu de volaille

 Purée de courgette et pommes  
de terre bio

Gouda

Melon jaune

Baguette

Confiture de fraises

Coupelle de purée de pommes

## JEUDI

Salade de tomates

 Vinaigrette moutarde bio  
Pomelos

 dés de Saint Nectaire aoc

Gardiane de boeuf charolais  
Carottes

 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

 Beignet framboise dcg

## VENDREDI

 Merlu pmd sauce bretonne  
Pommes de terre vapeur  
Epinards branches en béchamel

Coulommiers  
Camembert

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  
Contrôlée



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Salami\*  
Saucisson sec\*  
et cornichon  
*Coupelle de pâté de volaille*

🥘 Sauté de boeuf l'igp aux olives

🌿 Riz bio  
Petits pois mijotés

Fruit  
au choix

## MARDI

🌿 Salade de pomme de terre bio LCL, vinaigrette au basilic

🌿 Salade de pois chiches bio, vinaigrette basilic huile bio  
Dés de mimolette

🐟 Merlu pmd sauce citron persillée  
Haricots verts

Fruit  
au choix

## MERCREDI

🌿 Carotte râpée bio lcl vinaigrette moutarde à l'ancienne et miel huile bio

Saucisse de Francfort \*  
*Francfort de volaille*

🌿 Coquille bio semi-complet

Crème dessert au chocolat

Brownie  
Fruit

## JEUDI

\*\*\* Menu Végétarien -  
Amuse-bouche : figue \*\*\*

🌿 Parmentier de lentille corail bio

Pointe de brie  
Carré

Fruit  
au choix

## VENDREDI

Concombre et maïs  
Salade verte  
et maïs

🌿 Vinaigrette moutarde bio

🐟 Hoki pmd sauce crème aux herbes

🌿 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)

🍷 dés de Saint Nectaire aoc

🌿 Cake à la cannelle 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

  
Appellation  
d'Origine Contrôlée

  
Certifié Label  
Rouge

  
Indication  
Géographique  
Protégée

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

  
Produit local

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

 Sauté de porc\* Ir sauce forestière (champignons) et ketchup

 Escalope de dinde Ir sauce forestière (champignons)  
Pommes de terre quartier avec peau

Fromage blanc individuel sucré différemment :  
et dosette de sucre blanc  
Miel  
Confiture

## MARDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Dahl de lentilles corail bio et riz bio

 Cantal aop

 Pont l'évêque aop

Fruit  
au choix

## MERCREDI

Pizza au fromage  
et emmental râpé

 Boeuf mode char  
Petits pois et carottes

Fruit

Viennoiserie  
Lait demi écrémé

## JEUDI

Salade de tomates  
Concombre en rondelles  
vinaigrette à la provençale

Merguez

 Blé bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille  
Mousse au chocolat au lait

## VENDREDI

Taboulé  
Salade de pommes de terre

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais

 Chou fleur bio en gratin  
et emmental râpé

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Cordon bleu de volaille  
Pommes de terre vapeur  
Ratatouille

Yaourt nature  
Yaourt aromatisé

Fruit  
au choix

## MARDI

Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde  
Céleri rémoulade

Sauté de boeuf charolais sauce  
barbecue  
Haricots beurre

 Riz bio

Petit fromage blanc aux fruits  
Petit fromage frais nature

## MERCREDI

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

 Emincé de dinde lr sauce kebab  
(paprika, cumin, coriandre, ail,  
oignon, origan, piment, cannelle)

Pâtes  
et emmental râpé

Fruit

Baguette  
Gelée de groseille  
Petit fromage frais nature

## JEUDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Tajine de pois chiches et  
boulgour bio

 Saint Nectaire aop  
 Fourme d'ambert aop

Fruit  
au choix

## VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette au  
basilic  
Salade iceberg  
et vinaigrette au basilic

 Merlu pmd sauce crème  
Purée d'épinards et pommes de  
terre

Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat  
Dessert lacté gélifié saveur vanille

\* : 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 14/10/2024 au 18/10/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Semaine des saveurs : les épices \*\*\*

Sauté de dinde sauce végétale  
pomme curry  
 Riz bio  
Camembert  
Fruit

## MARDI

\*\*\* Semaine des saveurs : les épices - Menu Végétarien \*\*\*

Salade de tomates  
 dés de Saint Nectaire aoc  
vinaigrette moutarde à l'ancienne  
Penne bio semi complètes pois  
chiche epinards tandoori  
Coupelle de purée de pommes  
et bananes bio

## MERCREDI

\*\*\* Semaine des saveurs : les épices \*\*\*

Salade verte  
vinaigrette d'agrumes à la cannelle  
Cuisse de poulet rôti et son jus  
 Pommes de terre bio en purée  
(PDT bio locale fraîche)  
Duo de mozzarella et cheddar  
râpés  
Ile flottante  
et sa crème anglaise  
Madeleine longue  
Fruit

## JEUDI

\*\*\* Semaine des saveurs : les épices\*\*\*

Tartinable de haricots rouges aux  
épices  
Sauté de boeuf char sauce  
paprika persil  
Jardinière de légumes (carotte,  
p.pois, h.vert, navet)  
Fruit

## VENDREDI

\*\*\* Semaine des saveurs : les épices \*\*\*

Concombre en rondelles  
sauce fromage blanc menthe et  
épices kebab  
 et dés de gouda bio  
Colin d'Alaska pmd sauce  
béchamel aux épices douces  
Carottes  
Gaufre Bruxelloise dcg  
et crème fouettée

\* : 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



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 21/10/2024 au 25/10/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

Carotte râpée vinaigrette à la  
moutarde

 Pommes de terres bio  
fromagères (fromage à tartiflette)

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde

Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
Sucre roux  
Miel  
Confiture

Baguette  
Fromage frais Tartare nature  
Fruit

## MARDI

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

 Sauté de veau lr sauce aux  
hortillons (poireaux, oseille, céleri,  
crème fraîche, oignon)  
Légumes façon Maillot (petit pois,  
carotte, haricot vert)

 Riz bio

Pointe de brie

 Fruit bio

Madeleine  
Fruit

## MERCREDI

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

Salade verte  
vinaigrette au vinaigre de cidre

 Macaroni bio au bœuf égréné  
bio et fromage

Crème dessert saveur vanille

Gaufre nappée au chocolat  
Jus de pommes

## JEUDI

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

Filet de dinde façon jambon

 Lentilles mijotées bio

Assiette de fromages

 Pont l'évêque aop

 Cantal aop

 Fruit bio

Baguette  
Confiture de fraises  
Yaourt aromatisé

## VENDREDI

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

Mâche  
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce armoricaine

 Purée de courge butternut et  
pommes de terre bio

et emmental râpé

Cake à la noix de coco (farine  
locale)

Brownie  
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



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 28/10/2024 au 01/11/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

Endives  
et vinaigrette au miel et moutarde  
à l'ancienne

 Sauté de porc\* lr au curry

 Sauté de dinde lr au curry

 Riz bio

Crème dessert au chocolat

=====  
Cookies  
Fruit

## MARDI

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

 Pâtes bio sauce crème et  
champignons

 et emmental râpé bio

Yaourt aromatisé

Fruit

=====  
Viennoiserie  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

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

Taboulé  
 dés de Saint Nectaire aoc

 Colin d'Alaska pmd sauce bercy  
(persil, échalote)

 Haricots verts bio

Fruit

=====  
Baguette  
Pâte à tartiner  
Jus multifruit

## JEUDI

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

 Soupe de poireaux pommes de  
terre bio  
Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

 Sauté de boeuf char façon  
stroganoff (tomate, champignon,  
parpika, crème)

 Crumble de carottes bio et  
potiron

Crêpe nature sucrée  
coulis de fruits rouges

=====  
Baguette  
Confiture d'abricots  
Fruit

## VENDREDI

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  
Contrôlée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise