

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

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



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* Ir au curry

 Sauté de dinde Ir 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



Appellation d'Origine
Contrôlée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

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