


Arnouville (Maternelle)
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

 Blanquette de veau lr

 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

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Arnouville (Maternelle)
Menus du 06/01/2025 au 10/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI


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


 Bifteck haché bio sauce marengo
Pommes de terre vapeur

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Viennoiserie
Fruit

MARDI

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

Sauté de dinde façon fermière
 Blé bio aux petits légumes

 Saint Nectaire aop


Fruit

Baguette
Confiture d'abricots
Fromage blanc nature

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



Fruit

Brownie
Lait demi écremé

VENDREDI

*** Partage de la galette ***

Salade florida (SV, mandarine, pamplemousse, crêtons) et vinaigrette aux herbes
 et dés de gouda bio

 Merlu pmd sauce échalote
 Haricots verts bio

Galette à la frangipane

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

* : 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


Arnouville (Maternelle)
Menus du 13/01/2025 au 17/01/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pois chiche vinaigrette
à la moutarde

 et dés de cantal aop


 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

Fruit

Cookies
Yaourt nature

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

Boulgour AGB, Dahl lentilles
blondes AGB et amandes

Crème dessert saveur chocolat

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Fruit

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 fromagère à l'estragon
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

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit

VENDREDI

Soupe de potiron aux noix

 Hoki pmd sauce au citron
 Riz bio

 Epinards branche bio à la
crème

Yaourt aromatisé

Pailloline
Fruit

* : 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 (Maternelle)
Menus du 20/01/2025 au 24/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Penne bio sauce pesto, fèves
et cantal râpé

 Petit suisse nature bio

Fruit

Baguette

Fromage frais Petit Moulé ail et
fines herbes

Coupelle de purée de pommes

MARDI

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

Petits beurre

Fruit

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

Viennoiserie
Lait demi écrémé

VENDREDI

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

Baguette

Miel
Fruit

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

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise

Arnouville (Maternelle)
Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Pomelos



Saucisse chipolatas*
*Saucisse de volaille façon
chipolatas*

Pommes de terre en gratin

 Haricots verts bio



Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette

Confiture d'abricots
Fruit

MARDI

*** Animation Recettes
Végétales ***

Salade verte
et maïs
et vinaigrette moutarde



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



Yaourt aromatisé

Barre bretonne à partager
Fruit

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

Baguette
Fromage fondu
Fruit

VENDREDI

Soupe Courgettes (courgettes,
purée PDT)

 et dés de cantal aop



Parmentier de saumon, pomme
de terre bio



Fruit

Madeleine longue
Fromage blanc nature

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Viande charolaise


Arnouville (Maternelle)
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


Fruit

Gâteau fourré au chocolat
Jus multifruit

MARDI

*** Menu végétarien ***

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde


 Riz bio Korma bio patate douce
bio et edamame

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Viennoiserie
Fruit

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

Emincé de volaille kebab
Et mayonnaise
Tortilla de blé

Pommes de terre quartier avec
peau

Duo de mozzarella et cheddar
râpés


Mousse au chocolat au lait

Brownie
Fruit

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

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

* : 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


Arnouville (Maternelle)
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

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à tartiflette)

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Confiture de fraises

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Fruit

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


Fruit

Barre bretonne à partager
Lait demi écrémé

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


Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage frais nature au lait
entier

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

 Dés de saumon pmd à l'oseille
Coquillettes

et emmental râpé

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Marbré au chocolat
Fruit

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

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise

Arnouville (Maternelle)
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
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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Arnouville (Maternelle)
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 multfruit

MARDI


*** Vacances *** Menu végétarien ***

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

sOgeres


Appellation
d'Origine Contrôlée


Certifié Label
Rouge


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local


Viande charolaise