



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 multifruit

## 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\* Ir 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

Arnouville (Maternelle)  
Menus du 03/03/2025 au 07/03/2025


# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


MACHE (SACHET)  
et vinaigrette moutarde


 Penne bio sauce crème  
champignons et noisettes

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel


Baguette  
Fromage fondu  
Fruit frais

## MARDI

 Sauté de bœuf char marengo  
(persil, pulpe de tomate,  
champignon)


 Riz bio  
Petits pois mijotés


Mimolette


 Fruit bio


Gaufre poudrée  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

Taboulé  
 et dés de cantal aop

 Hoki pmd sauce basquaise (ail,  
tomate, poivron)

 Carottes bio locales

 Fruit bio

Gâteau fourré à la fraise  
Jus de pommes


## JEUDI

### \*\*\* Menu Carnaval \*\*\*

Salade verte aux croûtons  
et vinaigrette moutarde  
et dés d'emmental

Saucisse de Strasbourg\*  
Ketchup


*Francfort de volaille*  
Pommes de terre quartier avec  
peau

 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

Baguette  
Pâte à tartiner  
Fruit frais

## VENDREDI

Soupe de potiron aux noix  
Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

 Merlu pmd sauce basilic  
Haricots verts

 Fruit bio

Viennoiserie  
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

Arnouville (Maternelle)  
Menus du 10/03/2025 au 14/03/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

Sauté de bœuf charolais sauce tomate'olive basilic  
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)  
Pommes de terre lamelles

Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
et copeaux de chocolat noir

-----  
Madeleine longue  
Fruit frais

## MARDI

Salade verte, croûtons, pamplemousse, mandarine et vinaigrette moutarde

Merguez  
Jus de légumes  
AB Boulgour bio aux petits légumes

et dés de cantal aop

Fruit frais

-----  
Baguette  
Gelée de groseille  
Coupelle de purée de pommes et poire

## MERCREDI

Sauté de porc\* Ir sauce forestière (champignons)  
Sauté de dinde forestière (champignons)

AB Purée de courge butternut bio et pommes de terre

Carré

Fruit frais

-----  
Miel pops  
Lait demi écrémé

## JEUDI

\*\*\* Assiette végétale \*\*\*

AB Œuf dur bio et sauce cocktail

AV. RIZ AGB POIS CHICHE AGB  
TIKKA MASSALA, GRAINE COURGE

Crème dessert saveur vanille

-----  
Palet breton pur beurre  
Yaourt nature

## VENDREDI

Soupe Courgettes (courgettes, purée PDT) et emmental râpé

Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron  
Epinards branches à la crème

Crêpe nature sucrée

-----  
Baguette  
Confiture d'abricots  
Fruit frais

\* : 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 17/03/2025 au 21/03/2025


# MENU

de la semaine

## LUNDI

Concombre en rondelles  
et vinaigrette moutarde

AIGUILLETTE POULET SAUCE  
CHASSEUR  
Pâtes



 Yaourt bio brassé framboise,  
abricot

Barre bretonne à partager  
Fruit frais

## MARDI

\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*

Céleri rémoulade


 Omelette bio fraîche  
 Poêlée de carottes, courgettes  
et pommes de terre bio


Crème dessert saveur chocolat

Baguette  
Confiture de fraises  
Fruit frais

## MERCREDI

Soupe Courgettes (courgettes,  
purée PDT)

 et dés de cantal aop

 Colin d'Alaska pmd sauce à  
l'oseille

 Riz bio

Fruit frais

Viennoiserie  
Fromage blanc nature

## JEUDI

Saucisson à l'ail\*  
et cornichon


*Pâté de mousse de canard*


BIFTECK HACHE CHAR. SAUCE  
TOMATE  
PDT CUBE AGB PERSILLEE  
(PDT AGB LOCALE FRAICHE)

Fruit frais

Baguette  
Miel  
et beurre  
Lait demi écrémé

## VENDREDI

 Poisson blanc pané croustillant  
pmd

 Chou fleur bio béchamel

 Fromage frais Chanteneige bio

Cake à la carotte (farine locale)

Gâteau fourré au chocolat  
Fruit frais

\* : 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 24/03/2025 au 28/03/2025


# MENU


de la semaine

## LUNDI

Salade verte et pomme et orange  
et vinaigrette moutarde

Sauté de dinde sauce charcutière  
Haricots verts

 Lentilles mijotées bio


 et dés de cantal aop

Coupelle de purée de pommes et  
poire

Baguette  
Pâte à tartiner  
Fruit frais

## MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde

 Sauté de boeuf char au jus  
Et mayonnaise

Pommes de terre quartier avec  
peau

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits


Madeleine  
Fruit frais

## MERCREDI

Soupe de potiron et pommes de  
terre  
et dés d'édam

BOULETTE AU MOUTON ET  
BOEUF SAUCE BARBECUE

 Riz bio

 Fruit bio

Biscuits palmiers  
Lait demi écrémé

## JEUDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Soupe mélange 3 légumes  
(carottes navets céleri, pommes  
de terre)


Pizza mozzarella et emmental

Liégeois saveur vanille sur lit de  
caramel

Etoile fourrée à la framboise  
Fruit frais

## VENDREDI

Salade de pommes de terre

 Merlu pmd sauce crème  
Gratin de brocolis  
et emmental râpé

 Fruit bio

Baguette  
Confiture d'abricots  
Coupelle de purée de pomme  
pruneaux

\* : 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 31/03/2025 au 04/04/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Thon pmd à la tomate et au basilic  
 Fusilli bio  
Fromage blanc nature  
Fruit frais



Viennoiserie  
Lait demi écrémé

## MARDI

\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*  
Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde  
 Blé bio sauce légumes bio pois cassés et graines de courges bio  
Mousse au chocolat au lait


Gâteau fourré au chocolat  
Fruit frais

## MERCREDI

Pizza au fromage et emmental râpé  
 Sauté de porc\* Ir sauce au thym  
*Sauté de dinde sauce au thym*  
Duo de courgettes jaune et verte  
 Fruit bio


Baguette  
Pâte à tartiner  
Jus de pommes

## JEUDI

Rillettes de porc\* et cornichon  
*Pâté de mousse de canard*  
Lasagne de boeuf et volaille  
 Yaourt bio aromatisé vanille

Pailloline  
Fruit frais

## VENDREDI

Salade de tomates et vinaigrette moutarde et dés de cantal aop  
Meunière colin pmd d'Alaska frais et quartier de citron  
 Haricots verts bio  
Beignet parfum chocolat noisette dcg

Baguette  
Gelée de groseille  
Fruit frais

\* : 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 07/04/2025 au 11/04/2025


# MENU

de la semaine

## LUNDI


Concombre en rondelles  
et vinaigrette moutarde

 Goulash de boeuf char (paprika  
doux, tomate)  
Pommes de terre vapeur  
Ratatouille à la niçoise

Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
 Sucre de canne bio

Barre bretonne à partager  
Fruit frais

## MARDI


 Sauté de porc\* Ir sauce  
moutarde  
*Sauté de dinde dijonnaise  
(moutarde)*  
Haricots blancs à la tomate  
Haricots beurre

 Pont l'évêque aop  
 Fruit bio

Baguette  
et beurre  
Miel  
Yaourt nature

## MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde

Francfort de volaille  
 Riz bio aux épices douces


Liégeois saveur chocolat

Etoile fourrée à la framboise  
Fruit frais

## JEUDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


Salade florida (SV, mandarine,  
pamplemousse, crêtons)  
et vinaigrette moutarde

Pané moelleux au gouda  
 Macaroni bio

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

Madeleine longue  
Fruit frais

## VENDREDI

 Parmentier colin d'Alaska  
pmd pomme de terre bio

 Coulommiers bio  
 Fruit bio

Baguette  
Confiture d'abricots  
Yaourt nature

\* : 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



Viande charolaise

Arnouville (Maternelle)  
Menus du 14/04/2025 au 18/04/2025

# MENU


de la semaine

## LUNDI

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

Salade iceberg  
et croûtons  
et vinaigrette moutarde

Boulettes au mouton et boeuf et  
leur jus

 Epinards branche bio à la  
crème

 dés de Saint Nectaire aoc


Crêpe nature sucrée

Baguette  
Pâte à tartiner  
Fruit frais

## MARDI

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

Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde  
Dés de mimolette



 Sauté de veau lr aux olives  
Petits pois mijotés

Coupelle de purée de pommes et  
fraises

Brownie  
Fruit frais

## MERCREDI

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

 Bolognaise de boeuf char  
 Spaghetti bio

Fromage blanc nature

Fruit frais

Baguette  
Confiture de fraises  
Yaourt aromatisé

## JEUDI

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

Concombre en rondelles  
et vinaigrette moutarde


Boulgour AGB, Dahl lentilles  
blondes AGB et amandes

Crème dessert saveur vanille

Viennoiserie  
Fruit frais

## VENDREDI

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

 Dés de saumon pmd sauce  
curry  
Chou fleur en béchamel  
Pommes de terre vapeur

Pointe de brie

Fruit frais

Madeleine  
Petit fromage frais nature au lait  
entier

\* : 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



Viande charolaise



Arnouville (Maternelle)  
Menus du 21/04/2025 au 25/04/2025

# MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde


 Pommes de terres bio  
fromagères (fromage à tartiflette)

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

Baguette  
Fromage fondu  
Fruit frais

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

Poulet sauce paprika et persil

 Lentilles Ici mijotées


 Saint Nectaire aop

Fruit frais

Petits beurre  
Fromage blanc aromatisé aux fruits

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

BIFTECK HACHE CHAR. SAUCE  
TOMATE

 Purée de courge butternut bio  
et pommes de terre


Carré


Fruit frais


Frosties  
Lait demi écrémé

\*\*\* Vacances - Dessert de  
Printemps \*\*\*

Concombre en rondelles  
et vinaigrette moutarde  
et dés de mimolette

 Hoki pmd sauce estragon

 Carottes bio locales

 Cake au chocolat, farine Ici

Biscuits palmiers  
Fruit frais

\* : 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



Produit local



Arnouville (Maternelle)  
Menus du 28/04/2025 au 02/05/2025

# MENU

de la semaine



## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Coquillettes semi complètes bio  
courgettes façon caponata et  
câpres  
et fromage type parmesan  
Fromage blanc nature  
 Fruit bio



Baguette  
Confiture d'abricots  
Coupelle de purée de pomme  
pruneaux

## MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde  
 et dés de cantal aop  
Sauté de dinde sauce façon  
orientale  
 Boulgour bio  
Coupelle de purée de pommes et  
fraises

Cookies  
Fruit frais

## MERCREDI

Salade de lentilles  
Sauté de boeuf char sauce  
hongroise (crème fraîche, paprika,  
oignon)  
 Epinards branches bio au gratin  
et emmental râpé  
 Fruit bio

Viennoiserie  
Jus multfruit

## JEUDI

## VENDREDI

\* : 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