

Arnouville (Maternelle)
Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***


Salade verte
et maïs
et vinaigrette moutarde

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à tartiflette)

Fromage blanc nature

Baguette
Fromage fondu
Fruit

MARDI

 Goulash de boeuf char (paprika
doux, tomate)

Haricots blancs persillés

 Carottes bio

 Cantal aop


Fruit

Pailloline
Petit fromage frais nature au lait
entier

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

 Jambon blanc* Ir sauce tomate

JAMBON DINDE SAUCE


TOMATE


Coquillettes

Mousse au chocolat au lait


Baguette
Gelée de groseille
Fruit

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 fourré à la fraise
Fruit

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Arnouville (Maternelle)
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

Saucisse chipolatas*
*Saucisse de volaille façon
chipolatas*

 Lentilles ICI mijotées

 dés de Saint Nectaire aoc

Coupelle de purée de pommes et
poire

Petits beurre
Fruit

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

Viennoiserie
Jus de pommes

*** 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

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



Issu de l'agriculture
biologique





Produit local

Arnouville (Maternelle)
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
Miel
—
Fruit


—
Baguette
Fromage frais Fraidou
Coupelle de purée de pomme abricot

MARDI

*** **Menu Végétarien** ***
Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
—
 Chili sin carne bio et riz bio
 Riz bio
—
Crème dessert saveur vanille


—
Barre bretonne à partager
Fruit

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

Taboulé
—
 Rôti de porc* Ir au jus
Rôti de dinde au jus
Gratin de brocolis et emmental râpé
—
Fruit

—
Brownie
Lait demi écrémé

VENDREDI

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

—
Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

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

sOgeres




Arnouville (Maternelle)
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


Fruit

Barre bretonne à partager
Lait demi écrémé

MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

Cordon bleu de volaille
Ketchup


 Fusilli bio


Mousse au chocolat au lait


Baguette
Pâte à tartiner
Fruit

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


Baguette
Confiture de fraises
Fruit


VENDREDI

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

Cookies
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


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise

Arnouville (Maternelle)
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Mâche et betteraves
vinaigrette à l'échalote



 Sauce ratatouille bio et pois
cassés

 Pennes bio

 Yaourt bio nature

Madeleine
Fruit

MARDI

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

 Riz bio

 Pont l'évêque aop

 Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
Jus de pommes

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
Ketchup
Pommes de terre quartier avec
peau

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Fruit bio

Baguette
Chocolat noir (tablette)
Yaourt nature

VENDREDI

 Merlu pmd sauce coco citron
vert

Purée de patates douces et
pommes de terre

Camembert

 Fruit bio

Gâteau fourré au chocolat
Lait demi écrémé

* : 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 (Maternelle)
Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Aiguillettes de poulet sauce
champignons crémée
Haricots beurre
 Riz bio
Coulommiers
Fruit

Baguette
Miel
Coupelle de purée de pomme
abricot



MARDI

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde
Korma de boulgour bio,
brunoise provençale et petits pois
bio
Liégeois saveur chocolat

Viennoiserie
Fruit

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

Gaufre poudrée
Lait demi écrémé

VENDREDI

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

Baguette
Confiture de fraises
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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable




Viande charolaise

Arnouville (Maternelle)
Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

MENU

de la semaine


LUNDI

Chou blanc en rémoulade
 et dés de cantal aop

Sauté de bœuf charolais sauce
tomate'olive basilic

 Carottes bio

 Boulgour bio

 Coupelle de purée de pommes
bio


Petits beurre
Fruit

MARDI

MACHE (SACHET)
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


Etoile fourrée à la framboise
Fruit

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


Fruit

Baguette
Gelée de groseille
Fruit

VENDREDI

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

 Blé bio aux petits légumes

 Fromage blanc bio sucré
différemment
Sucre roux

Fruit

Pailloline
Lait demi écrémé

* : 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 (Maternelle)
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 (Maternelle)
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