

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 Ici

—  
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