


Arnouville (Maternelle)  
Menus du 04/05/2026 au 08/05/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Omelette bio fraîche

Petits pois et carottes


 Cantal aop

GAUFRE BRUXELLES

Baguette  
Confiture d'abricots  
Fruit frais

## MARDI

Pomelos


 Sauté de boeuf lr sauce au paprika et persil


Pommes de terre lamelles  
au jus de légumes  
Epinards branches à la crème

Crème dessert saveur vanille

Barre bretonne à partager  
Fruit frais

## MERCREDI

 Poulet lr sauce estragon

 Orge perlé bio


Pointe de brie

 Fruit bio


Madeleine  
Lait demi écrémé

## JEUDI

Concombre en rondelles  
sauce fromage blanc aux  
herbes

 Dés de saumon pmd sauce  
fines herbes

Macaroni

Fromage blanc individuel  
sucré différemment :  
 Sucre de canne bio

Baguette  
Confiture de fraises  
Fruit frais


## VENDREDI

Arnouville (Maternelle)  
Menus du 11/05/2026 au 15/05/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Sauté de boeuf char  
printanier (ail, carotte, oignon,  
tomate)

Petits pois mijotés  
Pommes de terre lamelles

 Fromage frais Chanteneige  
bio

Fruit frais

Viennoiserie  
Lait demi écrémé

## MARDI

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

Saucisse de Strasbourg de  
porc

*Saucisse de volaille type  
knack*


Haricots blancs à la tomate  
Carottes

Crème dessert saveur  
chocolat

Baguette  
Pâte à tartiner  
Fruit frais

## MERCREDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Couscous végétal aux cinq  
légumes et raisins secs,  
semoule bio

 Saint Nectaire aop

Fruit frais

Gaufre poudrée  
Coupelle de purée de pommes

## JEUDI

## VENDREDI

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Arnouville (Maternelle)  
Menus du 18/05/2026 au 22/05/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Ravioli au saumon


Fromage fondu Vache qui rit

PCA - PUREE POMME


Baguette  
Gelée de groseille  
Fruit frais

## MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

 Boulettes de boeuf bio sauce provencale

 Riz bio


 dés de cantal aop


Fruit frais

Gâteau fourré à la fraise  
Jus de pommes

## MERCREDI

Pizza au fromage et emmental râpé

 Sauté de porc\* 1r sauce au thym

 Sauté de dinde vf sauce au thym

Chou fleur en béchamel


Compote de pommes et bananes allégée en sucre

Corn flakes  
Lait demi écrémé

## JEUDI

\*\*\* La fête des fruits et légumes \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Tomate et mozzarella  
Vinaigrette à la moutarde et au basilic


 Curry de pommes de terre, courgette, carotte, pois chiche bio et haricots plats

Fromage blanc parfumé au sirop de cassis et basilic

Baguette et beurre  
Miel  
Fruit frais

## VENDREDI

Pâté de volaille et cornichon  
Pâté de mousse de canard

 Parmentier de Colin d'Alaska pmd et purée de carotte

Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Pailloline  
Coupelle de purée de pommes

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande Française

Arnouville (Maternelle)  
Menus du 25/05/2026 au 29/05/2026

# MENU

de la semaine


## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

 Sauté de dinde ctf au jus


Ratatouille à la niçoise  
Pommes de terre lamelles

Edam

Fruit frais

Baguette  
Confiture d'abricots  
Lait demi écrémé

Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde


 Sauté de bœuf char sauce  
moutarde

Lentilles

Liégeois saveur chocolat

Viennoiserie  
Fruit frais

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


 Riz bio cari de fèves et  
haricots rouges

 Saint Nectaire aop

Fruit frais

Biscuits palmiers  
Jus d'orange

Salade verte  
dés d'emmental  
sauce fromage blanc aux  
herbes

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais

Brocolis sauce béchamel

Cake à la cannelle

Baguette  
Pâte à tartiner  
Fruit frais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy


Arnouville (Maternelle)  
Menus du 01/06/2026 au 05/06/2026


# MENU


de la semaine

## LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

 dés de cantal aop

 Sauté de bœuf char sauce barbecue

 Chou fleur bio béchamel à l'emmental


GAUFRE BRUXELLES

Gaufrette vanille  
Fruit


## MARDI

JAMBON DINDE SAUCE TOMATE

Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

 Semoule bio

Camembert


 Fruit bio

Baguette  
Confiture de fraises  
Jus multifruit

## MERCREDI

\*\*\* Assiette découverte - Menu Végétarien \*\*\*

Crêpe à l'emmental

 Clafoutis à la farine de pois chiches, tomate, courgette et oeuf bio

Salade verte et vinaigrette moutarde

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Petits beurre  
Fruit

## JEUDI

Tartinade concombre, menthe et poivron et chips de maïs

Cordon bleu de volaille  
Ketchup


 Riz bio

Crème dessert saveur caramel

Brownie  
Fruit

## VENDREDI

Salade de tomates et vinaigrette moutarde

 Parmentier de poisson pmd et purée céleri

et mozzarella râpée

 Fruit bio

Baguette  
Gelée de groseille  
Fromage blanc nature



Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Arnouville (Maternelle)  
Menus du 08/06/2026 au 12/06/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI

-  Sauté de porc lr au curry
-  Sauté de dinde vf au curry

Carottes  
Boulgour

-  Saint Nectaire aop


Fruit frais

Baguette  
Confiture d'abricots  
Yaourt nature

## MARDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade verte  
et vinaigrette moutarde

-  Macaroni bio sauce égrené  
végétal et tomate façon  
bolognaise


Fromage blanc individuel  
sucré différemment :  
copeaux de chocolat noir

Viennoiserie  
Fruit

## MERCREDI

Taboulé  
dés de mimolette

-  Poulet rôti lr  
Ketchup

-  Gratin de courgettes  
(Courgettes fraîches, bio LCL)


Fruit frais

Barre bretonne à partager  
Petit fromage frais nature au  
lait entier

## JEUDI

### \*\*\* Menu Coupe du Monde Football \*\*\*

Carottes bâtonnets  
et sauce cocktail


- Bun's (hamburger)
-  Bifteck haché bio  
CHEDDAR TRANCHE ACCOMP.

Pommes de terre quartier  
avec peau  
Ketchup  
Smoothie pomme, banane et  
sirop d'érable


Gâteau fourré à la fraise  
Fruit

## VENDREDI

Concombre en rondelles  
dés d'emmental  
et vinaigrette moutarde

-  Hoki pmd sauce coco citron  
vert

Haricots beurre

-  Donut's sucré dcg

Baguette  
Pâte à tartiner  
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy


Arnouville (Maternelle)  
Menus du 15/06/2026 au 19/06/2026


# MENU

de la semaine

## LUNDI

Céleri rémoulade  
dés d'emmental


 Dés de saumon pmd sauce  
fines herbes

 Epinards branches bio à la  
béchamel

Beignet fouré chocolat et  
noisette

Gaufre poudrée  
Fruit

## MARDI

 Jambon blanc de porc lr  
sauce tomate  
**JAMBON DINDE SAUCE  
TOMATE**


 Coquillettes bio blé  
semi-complet


Carré

Fruit frais

Baguette  
Gelée de groseille  
Yaourt aromatisé

## MERCREDI

 Sauté de veau lr marengo  
(tomate et champignons)

 Semoule bio

 Cantal aop


Fruit frais

Frosties  
Lait demi écrémé

## JEUDI

\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*

Radis roses en rondelles  
sauce fromage blanc aux  
herbes


 Riz bio et pois chiches bio  
tikka massala

Yaourt nature

Baguette  
et beurre  
Miel  
Fruit

## VENDREDI

Tranche de pastèque

 Merlu pmd sauce aux  
épices douces

Purée de courgettes et  
pommes de terre

Crème dessert saveur vanille

Pailloline  
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy


Arnouville (Maternelle)  
Menus du 22/06/2026 au 26/06/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Pâtes bio, brocolis bio  
cheddar et mozzarella

 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit frais

Gaufre nappée au chocolat  
Lait demi écrémé

## MARDI

Salade verte  
croûtons  
et vinaigrette moutarde

Saucisse de volaille type  
knack

Semoule  
Ratatouille à la niçoise

Crème dessert saveur  
chocolat

Baguette  
Fromage frais Fraidou  
Fruit

## MERCREDI

Sauté de porc\* LR, lardons et  
sauce tomate  
*Sauté de dinde CTF, dés de  
dinde et sauce tomate*

Lentilles

Carré

Pastèque

Viennoiserie  
Coupelle de purée de pommes  
et fraises

## JEUDI

Chou chinois  
et vinaigrette moutarde  
dés d'emmental


SAUTE BOEUF CHAROLAIS  
SAUCE AIGRE DOUCE


Julienne de légumes


Cake à la noix de coco

Baguette  
Confiture d'abricots  
Fruit

## VENDREDI

Coquillettes au pesto  
 dés de cantal aop

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais

et quartier de citron  
 Epinards branche bio à la  
crème

Fruit frais

Gâteau fourré à la fraise  
Yaourt nature

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres

  
Appellation  
d'Origine Protégée

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable


Arnouville (Maternelle)  
Menus du 29/06/2026 au 03/07/2026


# MENU

de la semaine

## LUNDI

Saucisson à l'ail de porc  
Coupelle de pâté de volaille

 Rôti de dinde vf cuit sauce  
provençale

 Macaroni bio semi complet  
et mozzarella râpée


Fruit frais

Baguette  
Confiture de fraises  
Yaourt nature

## MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde

 Riz bio pois chiche et  
épinards bio tandoori

Dessert lacté flan saveur  
vanille nappé caramel

Gâteau fourré au chocolat  
Fruit

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

  
Viande Française