

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde
Pomelos

 Omelette bio fraîche
Sauce Basquaise

Pommes de terre lamelles

Crème dessert saveur
chocolat
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MARDI

Emincé de chou rouge
vinaigrette à la moutarde
Mâche et betterave
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf lr sauce
moutarde à l'ancienne

Haricots beurre

 Pâtes bio

Petit fromage frais nature au
lait entier
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

MERCREDI

Soupe de légumes et pommes
de terre frais
duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Poulet lr rôti au jus

 Semoule bio

Fruit de saison

Frosties
Lait demi écrémé

JEUDI

Saucisson de porc à l'ail
Pâté de campagne de porc
et cornichon
Pâté de mousse de canard

Cordon bleu de volaille

 Purée de courge butternut
bio et pommes de terre

et emmental râpé

Fruit de saison
au choix

VENDREDI

Salade iceberg
Emincé d'endives
et pomme
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce au curry

 Chou fleur bio béchamel

 Saint Nectaire aoc

 Tarte au flan dcg
 Gâteau basque dcg

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Saucisse chipolatas de porc
*Saucisse de volaille et veau
façon chipolatas*

Lentilles
Carottes

Edam
Gouda

Fruit de saison
au choix

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Salade verte, pamplemousse
et mandarine
Salade verte
croûtons
et vinaigrette moutarde

 Cari de pois chiche, riz bio
et haricots rouges

Crème dessert saveur caramel
Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

JEUDI

 Sauté de boeuf lr sauce
forestière (ail, carotte,
champignon, oignon)

Torsades

 Saint Nectaire aop
 Cantal aop

Fruit de saison
au choix

VENDREDI

Chou blanc en rémoulade
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

et quartier de citron

 Purée de haricots verts et
pommes de terre bio

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Petit fromage frais nature au
lait entier

sOgeres

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



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Echine de porc* sauce
dijonnaise

 Filet de dinde 1r façon
jambon

 Coquillettes bio

Camembert
Carré

Fruit de saison
au choix

MARDI

*** Menu Végétarien ***

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

Radis
et beurre

 Boulgour bio sauce tajine et
pois chiches bio

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

MERCREDI

Pizza au fromage

 Aiguillette de poulet vf
sauce champignons, oignons,
tomates

 Carottes fraîches lcl

Fruit de saison

Petits beurre
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Recette Collection ***

Betteraves croquants de noix
à la crème de chèvre et miel
et vinaigrette framboise

 Parmentier de bœuf bio et
pommes de terre bio

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Donut's sucré dcg

VENDREDI

Soupe de légumes et pommes
de terre frais

 Cantal râpé aop

 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille

 Riz bio
Gratin de chou fleur

Fruit de saison
au choix

sOgeres

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



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié
Label Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de
la mer
durable



Produit local



Viande
Française

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Amuse-bouche : crème
de marron ***

 Rôti de boeuf char froid
sauce caramel

Haricots plats
Pommes de terre lamelles

Fromage frais Saint môret
Fromage fondu Samos

Fruit de saison
au choix

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde
Radis roses en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Gratin de pâtes bio,
brocolis bio cheddar et
mozzarella

Fromage blanc individuel
sucré différemment :
 Sucre de canne bio
Assortiment de préparation de
fruits
Miel

MERCREDI

Soupe de potiron
 Cantal râpé aop

Boulettes de mouton boeuf
sauce aigre douce

 Riz bio

Fruit de saison

Viennoiserie
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

JEUDI

Soupe de légumes et pommes
de terre frais
et mozzarella râpée

 Aiguillettes de poulet vf
sauce pomme curry crémée

Purée de patates douces et
pommes de terre

Fruit de saison
au choix

VENDREDI

Salade verte aux pommes et
oranges
Salade iceberg
croûtons
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce estragon

Epinards branches en
béchamel

et dés d'emmental

Gâteau de maïs (farine de blé
locale)

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



Viande charolaise



Viande Française

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Céleri façon rémoulade
Mâche et betterave
et vinaigrette moutarde

 Riz bio sauce façon chili
égréné végétal

Fromage blanc nature
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

MARDI

Salade verte
et maïs
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Boulettes de boeuf bio
sauce moutarde à l'ancienne

Lentilles
Carottes

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

MERCREDI

Soupe de légumes (carotte,
navet, céleri, pomme de terre)

Saucisse francfort de volaille
et ketchup

Pâtes

Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel

Baguette
Fromage frais Tartare nature
Fruit

JEUDI

 Jambon blanc de porc lr
 Filet de dinde lr façon
jambon

 Purée de pommes de terre
bio

Fromage fondu Vache qui rit
Fromage frais Petit louis

Fruit de saison
au choix

VENDREDI

Taboulé
Salade de haricot rouge,
tomate et maïs vinaigrette
moutarde
et dés d'emmental

 Colin d'Alaska pmd sauce
basilic

Haricots verts

Fruit de saison
au choix

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

sOgeres



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Céleri rémoulade
Mâche et betterave
et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille

Haricots plats

 Blé bio

Petit fromage frais nature au
lait entier
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

MARDI

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde
Pomelos

 Sauté de boeuf lr sauce
barbecue

 Riz bio

Crème dessert saveur caramel
Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

Soupe de légumes et pommes
de terre frais

 Cantal râpé aop

 Sauté de dinde lr sauce
aigre douce (oignon, tomate,
vinaigre)

Petits pois mijotés

Fruit de saison

Corn flakes
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Coquillettes bio semi
complète sauce tartiflette
emmental

et emmental râpé

Fruit de saison
au choix

VENDREDI

Salade verte aux pommes et
oranges

Radis roses en rondelles
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental

 Merlu pmd sauce au curry

Purée de brocolis et pommes
de terre

 Gaufre Bruxelloise dcg

sOgeres

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



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Rôti de boeuf char froid
sauce façon orientale (ail,
épices, oignon, persil, tomate)

 Boulgour bio

Camembert
Pointe de brie

Fruit de saison
au choix

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

Radis
et beurre

Gratin de pommes de terre,
épinards et fromage à raclette

Yaourt nature
et sucre roux
Assortiment de préparation de
fruits
Miel

MERCREDI

Crêpe à l'emmental

 Sauté de porc 1r sauce
caramel

 Sauté de dinde 1r au
caramel

Gratin de chou fleur

Fruit de saison

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt aromatisé

JEUDI

 Sauté de dinde 1r sauce
végétale pomme curry
crémée

Purée de céleri et pommes de
terre

Babybel

Fruit de saison

VENDREDI

 Soupe de butternut bio
 Cantal râpé aop

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

et quartier de citron

 Carotte bio

Fruit de saison
au choix

sOgeres

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



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 21/12/2026 au 25/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

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

Boulette sarrasin, lentille,
légumes sauce aigre douce

 Riz bio

Crème dessert saveur vanille

Vienniserie
Fruit

MARDI

*** Vacances ***

Emincé de chou rouge
vinaigrette à la moutarde

Merguez

Légumes couscous (carotte,
courgette, pois chiches, navet,
poivrons, céleri)

 Semoule bio

Petit fromage frais nature au
lait entier

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

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

 Merlu pmd sauce citron

 Carottes fraîches Ici

 Pommes de terre Ici
persillées fraîches

Fruit de saison

Baguette
Gelée de groseille
Lait demi écrémé

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 28/12/2026 au 01/01/2027

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Sauté de porc 1r sauce forestière (ail, carotte, champignon, oignon)

 Sauté de dinde 1r sauce forestière (ail, carotte, champignon, oignon)

Pommes de terre lamelles

Carré

Fruit de saison

Baguette
Pâte à tartiner sans huile de palme
Jus d'orange

MARDI

*** Vacances ***

 Sauté de bœuf 1r sauce au paprika et persil

Carottes
Haricots blancs à la tomate

 Saint Nectaire aop

Fruit de saison

Miel pops
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

Soupe Courgettes (courgettes, purée PDT)

Pizza mozzarella et emmental

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Crème dessert saveur chocolat

Baguette
Fromage frais Saint môret
Fruit

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge