Arnouville (Maternelle)
Menus du 01/09/2025 au 05/09/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de bœuf char sauce au thym Pennes bio Fromage blanc individuel sucré différemment : Sucre de canne bio Fruit	*** **Menu Végétarien** *** Concombre bio lcl dés de mimolette et vinaigrette moutarde Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Haricots verts Riz bio Coupelle de purée de pommes bio	Taboulé dés de Saint Nectaire aoc Merguez Carottes bio fraîches Fruit	*** **Menu de la rentrée** *** Melon jaune Emincé de dinde lr sauce kebab (paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, origan, piment, cannelle) Ketchup Pommes de terre quartier avec peau Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Salade de tomate bio lcl dés d'emmental et vinaigrette moutarde Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate Courgette bio fraîche au jus de légumes Tarte au flan dcg
Baguette Fromage fondu Jus multifruit	Gaufre poudrée Fruit	Gâteau fourré à la fraise Jus de pommes	Baguette Pâte à tartiner Fruit	Viennoiserie Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Appellation d'Origine Contrôlée · Certifié Label Rouge · Décongelé · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Produit local · Viande charolaise

Arnouville (Maternelle)
Menus du 08/09/2025 au 12/09/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisse de volaille type knack Pommes de terre lamelles à l'ail Yaourt nature Fruit	Sauté de boeuf char façon stroganoff (tomate, champignon, parpika, crème) Petits pois mijotés Boulgour bio Saint Nectaire aop Fruit	Tranche de pastèque Hoki pmd sauce au curry Fusilli bio et mozzarella râpée Crème dessert chocolat	*** **Menu Végétarien** *** Omelette bio fraîche Riz bio Ratatouille bio Petit fromage frais nature au lait entier Fruit	Parmentier de colin et saumon pmd et purée de brocolis Salade verte bio et vinaigrette moutarde Pointe de brie Fruit
Madeleine longue Coupelle de purée de pommes et poire	Baguette Gelée de groseille Yaourt nature	Etoile fourrée abricot Fruit	Palet breton pur beurre Yaourt nature	Baguette Confiture d'abricots Petit fromage frais nature au lait entier

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 15/09/2025 au 19/09/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** **Menu Végétarien** ***	Cordon bleu de volaille	Jambon blanc de porc lr	Melon jaune	Coquillettes bio sauce thon pmd et tomate façon bolognaise
Pizza mozzarella et emmental	Haricots verts bio sauce tomate	*Filet de dinde lr façon jambon*	dés d'emmental	Yaourt nature
Salade verte bio et vinaigrette moutarde	Boulgour bio	Purée de courgette bio, pdt fraiche lcl bio au basilic et huile d'olive	Sauté de boeuf char ce romarin	Fruit
Fromage blanc aromatisé aux fruits	Mimolette	Pont l'évêque aop	Riz bio	Gâteau fourré au chocolat
Coupelle de purée de pommes et bananes bio	Fruit	Fruit	Carotte bio	Lait demi écremé
Barre bretonne à partager	Baguette	Viennoiserie	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	
Fruit	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Baguette	
	Confiture de fraises		Miel	
			et beurre	
			Fruit	

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 · Produit local · Viande charolaise

Arnouville (Maternelle)
Menus du 22/09/2025 au 26/09/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre bio lcl dés d'emmental et vinaigrette moutarde	Aiguillette de poulet vf sauce estragon Ratatouille bio Riz bio	*** Assiette découverte *** Rillettes de porc* et cornichon *Œuf dur BIO*	*** Menu végétarien *** Haricots verts et oeuf dur en salade et vinaigrette moutarde	Carottes râpées bio lcl
Sauté de porc lr sauce moutarde *Escalope dinde lr sauce moutarde* Carotte bio au jus de légumes Lentilles bio mijotées	Fourme d'Ambert aop Fruit	Sauté de boeuf char au jus Pâte perle courgette sauce crème boursin et mozzarella râpée Fruit	Parmentier butternut bio et lentilles corail bio Salade verte bio et vinaigrette moutarde Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Saumon pmd florentine au fromage fondu vache qui rit, épinard bio et emmental râpé Cake pois chiche et cacao
Liégeois saveur chocolat				
Baguette Pâte à tartiner Fruit	Madeleine Coupelle de purée de pomme pruneaux	Biscuits palmiers Lait demi écremé	Etoile fourrée à la framboise Fruit	Baguette Confiture d'abricots Fruit

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
Produit local
Viande charolaise
Viande Française

Arnouville (Maternelle)
Menus du 29/09/2025 au 03/10/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de bœuf char sauce forestière (champignons) Riz bio Camembert Fruit	*** **Menu Végétarien** *** Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde dés d'emmental Macaroni bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise Coupelle de purée de pomme et poire bio	Pizza au fromage et mozzarella râpée Boulettes au mouton et boeuf sauce tomate Gratin de chou fleur Fruit	Maïs, sauce tomate, épices douces et chips de maïs Aiguillette de poulet vf sauce champignons, oignons, tomates Purée de haricots verts et pommes de terre Yaourt nature	Concombre en rondelles dés de cantal aop sauce fromage blanc aux herbes Hoki pmd sauce bretonne (champignon, crème, poireau) Ratatouille bio Barre bretonne à partager Confiture
Viennoiserie Lait demi écremé	Gâteau fourré au chocolat Fruit	Baguette Pâte à tartiner Jus de pommes	Pailloline Fruit	Baguette Gelée de groseille Fruit

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 — Viande Française

Arnouville (Maternelle)
Menus du 06/10/2025 au 10/10/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisse chipolatas de porc *Saucisse de volaille façon chipolatas* Haricots blancs à la tomate Carottes au jus de légumes Saint Nectaire aop Fruit	***** Menu Végétarien ***** Salade de tomates dés de mimolette et vinaigrette moutarde Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame Crème dessert chocolat	Poulet sauce façon orientale Semoule bio Petit fromage frais aromatisé aux fruits Fruit	Sauté de boeuf char sauce paprika persil Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) au jus de légumes Pommes de terre bio fraîches Fromage blanc individuel sucré différemment : Confiture Fruit	Salade verte aux pommes et oranges et vinaigrette moutarde Fusilli bio sauce thon pmd sauce tomate façon bolognaise et emmental râpé Coupelle de purée de pommes bio
Barre bretonne à partager Yaourt nature	Baguette et beurre Miel Fruit	Etoile fourrée à la framboise Coupelle de purée de pommes et fraises	Madeleine longue Lait demi écremé	Baguette Confiture d'abricots Fruit

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 13/10/2025 au 17/10/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Semaine des saveurs : Haut-de-France ***	*** Semaine des saveurs : Auvergne Rhône-Alpes *** Menu végétarien ***	*** Semaine des saveurs : Nouvelle Aquitaine ***	*** Semaine des saveurs : Ile-de-France ***	*** Semaine des saveurs : Normandie ***
Endives bio dés d'emmental et vinaigrette moutarde	Quenelle bio sauce tomate Riz bio	Parmentier de canard haricot blanc et purée de céleri (PDT fraîche) Salade verte bio et vinaigrette moutarde	Céleri rémoulade dés de cantal aop	Colin d'alaska pmd sauce dieppoise (moule, crevette, crème, oignon) Chou fleur bio béchamel
Rôti de dinde cuit lr sauce maroilles Pommes de terre quartier avec peau	Yaourt nature Confiture de myrtille	Fromage blanc nature Confiture de cerise noire	Sauté de boeuf char sauce échalote Petits pois mijotés	Camembert
Purée de pomme et cube de pomme saveur vanille	Raisin blanc	Gâteau basque dcg	Ile flottante et sa crème anglaise	Riz au lait caramel liquide
Baguette Pâte à tartiner Fruit	Brownie Lait demi écremé	Baguette Confiture de fraises Fruit	Viennoiserie Fruit	Madeleine Fruit

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 · Viande charolaise

Arnouville (Maternelle)
Menus du 20/10/2025 au 24/10/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Vacances *** Menu végétarien ***** Gratin de pommes de terre bio épinards bio fromage à raclette Salade verte bio et vinaigrette moutarde Petit fromage frais aromatisé aux fruits Fruit Baguette Chocolat au lait Coupelle de purée de pomme abricot	***** Vacances ***** Salade iceberg dés de mimolette et vinaigrette moutarde Dés de saumon pmd sauce fines herbes Riz bio Mousse au chocolat au lait Baguette Fromage fondu Fruit	***** Vacances ***** Sauté de boeuf char sauce caramel Pennes bio Haricots verts bio Yaourt nature Fruit Petits beurre Fromage blanc aromatisé aux fruits	***** Vacances ***** Colombo de porc lr *Colombo de dinde LR* Purée de patates douces et pommes de terre Cantal aop Fruit Frosties Lait demi écremé	***** Vacances ***** Radis et beurre Hoki pmd sauce aux agrumes (citron, mandarine, crème, orange, coriandre) Carottes bio fraîches dés d'emmental Beignet framboise dcg Biscuits palmiers Fruit

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 · Viande charolaise

Arnouville (Maternelle)
Menus du 27/10/2025 au 31/10/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances *** Menu Végétarien ***	*** Vacances ***	*** Vacances *** Menu orange et noir ***
Macédoine de légumes mayonnaise dés de cantal aop	Saucisson sec et cornichon *Pâté de volaille*	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) dés de mimolette	Salade verte et maïs croûtons dés de mimolette	Soupe Butternut, butternut bio et emmental râpé
Merguez Boulgour bio Légumes couscous bio	Sauté de boeuf char sauce barbecue Pommes de terre bio à l'ail et emmental râpé	Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio	Roti de dinde lr sauce curry Purée d'épinards et pommes de terre bio	Dés de saumon pmd sauce tomate Crumble carottes et potiron
Fruit	Fruit	Crème dessert saveur vanille	Fruit	Moelleux au chocolat et pépites, farine lcl
Baguette Confiture d'abricots Coupelle de purée de pomme pruneaux	Cookies Jus multifruit	Viennoiserie Fruit	Gâteau fourré au chocolat Yaourt nature	Baguette Confiture de fraises Fruit

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 · Produit local · Viande charolaise