Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 01/09/2025 au 05/09/2025

MENU de la semaine

LUNDI

Sauté de bœuf char sauce au thym
Pennes bio

Fromage blanc individuel sucré différemment :
Sucre de canne bio
Miel
Confiture

Fruit
au choix

MARDI

***** Menu Végétarien *****

Concombre bio lcl
Salade verte bio
dés de mimolette
et vinaigrette moutarde

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
Haricots verts
Riz bio

Coupelle de purée de pommes bio
Coupelle de purée de pomme et poire bio

MERCREDI

Taboulé
dés de Saint Nectaire aoc

Merguez
Carottes bio fraîches

Fruit

Gâteau fourré à la fraise
Jus de pommes

JEUDI

***** Menu de la rentrée *****

Melon jaune
Tranche de pastèque

Emincé de dinde lr sauce kebab (paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, origan, piment, cannelle)
et ketchup
Pommes de terre quartier avec peau

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

VENDREDI

Salade de tomate bio lcl
Pomelos bio
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

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 (Elémentaire 2 choix)
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 Yaourt aromatisé Fruit au choix	Sauté de boeuf char façon stroganoff (tomate, champignon, parpika, crème) Petits pois mijotés Boulgour bio Saint Nectaire aop Fourme d'Ambert aop Fruit au choix	Tranche de pastèque Hoki pmd sauce au curry Fusilli bio et mozzarella râpée Crème dessert chocolat Etoile fourrée abricot Fruit	***** Menu Végétarien ***** Omelette bio fraîche Riz bio Ratatouille bio Petit fromage frais aromatisé aux fruits Petit fromage frais nature au lait entier Fruit au choix	***** Amuse-bouche: Mangue ***** Parmentier de colin et saumon pmd et purée de brocolis Salade verte bio et vinaigrette moutarde Pointe de brie Carré Fruit au choix

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 (Elémentaire 2 choix)
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*	Tranche de pastèque	Yaourt nature
Salade verte bio et vinaigrette moutarde	Boulgour bio	Purée de courgette bio, pdt fraiche lcl bio au basilic et huile d'olive	dés d'emmental	Yaourt aromatisé
Fromage blanc aromatisé aux fruits	Mimolette	Pont l'évêque aop	Sauté de boeuf char ce romarin	Fruit
Fromage blanc nature	Gouda	Fruit	Riz bio	au choix
Coupelle de purée de pommes et bananes bio	Fruit		Carotte bio	
Coupelle de purée de pommes bio	au choix	Viennoiserie	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	
		Fromage blanc nature	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	

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 (Elémentaire 2 choix)
Menus du 22/09/2025 au 26/09/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre bio lcl Salade de tomate bio lcl dés d'emmental et vinaigrette moutarde Sauté de porc lr sauce moutarde *Escalope dinde lr sauce moutarde* Carotte bio au jus de légumes Lentilles bio mijotées Liégeois saveur chocolat Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Aiguillette de poulet vf sauce estragon Ratatouille bio Riz bio Fourme d'Ambert aop Saint Nectaire aop Fruit au choix	***** Assiette découverte ***** Rillettes de porc* et cornichon *Œuf dur BIO* Sauté de boeuf char au jus Pâte perle courgette sauce crème boursin et mozzarella râpée Fruit Biscuits palmiers Lait demi écremé	***** Menu végétarien ***** Haricots verts et oeuf dur en salade Salade de betteraves mimosa (oeuf) et vinaigrette moutarde Parmentier butternut bio et lentilles corail bio Salade verte bio et vinaigrette moutarde Petit fromage frais aromatisé aux fruits Petit fromage frais nature au lait entier	Carottes râpées bio lcl Pomelos bio Saumon pmd florentine au fromage fondu vache qui rit, épinard bio et emmental râpé Cake pois chiche et cacao

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 (Elémentaire 2 choix)
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 Coulommiers Fruit au choix	*** **Menu Végétarien** *** Salade de betteraves bio Salade verte bio et vinaigrette moutarde dés d'emmental Macaroni bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise Coupelle de purée de pomme et poire bio Coupelle de purée de pommes bio	Pizza au fromage et mozzarella râpée Boulettes au mouton et boeuf sauce tomate Gratin de chou fleur Fruit Baguette Pâte à tartiner Jus de pommes	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 Yaourt aromatisé	Concombre en rondelles Radis roses 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

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 (Elémentaire 2 choix)
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 Fourme d'Ambert aop Fruit au choix	***** Menu Végétarien ***** Salade de tomates Concombre en rondelles dés de mimolette et vinaigrette moutarde Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame Crème dessert chocolat Crème dessert saveur vanille	Poulet sauce façon orientale Semoule bio Petit fromage frais aromatisé aux fruits Fruit Etoile fourrée à la framboise Coupelle de purée de pommes et fraises	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 Miel Sucre de canne bio Fruit au choix	Salade verte aux pommes et oranges Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Fusilli bio sauce thon pmd sauce tomate façon bolognaise et emmental râpé Coupelle de purée de pommes et abricots bio Coupelle de purée de pommes bio

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 (Elémentaire 2 choix)
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 Confiture de fraises 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 (Elémentaire 2 choix)
Menus du 20/10/2025 au 24/10/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances *** Menu végétarien ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***
Gratin de pommes de terre bio épinards bio fromage à raclette	Salade iceberg dés de mimolette et vinaigrette moutarde	Sauté de boeuf char sauce caramel	Colombo de porc lr	Radis et beurre
Salade verte bio et vinaigrette moutarde	Dés de saumon pmd sauce fines herbes	Pennes bio	*Colombo de dinde LR*	Hoki pmd sauce aux agrumes (citron, mandarine, crème, orange, coriandre)
Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Riz bio	Haricots verts bio	Purée de patates douces et pommes de terre	Carottes bio fraîches
Fruit	Mousse au chocolat au lait	Yaourt nature	Cantal aop	dés d'emmental
		Fruit	Fruit	Beignet framboise dcg
Baguette Chocolat au lait Coupelle de purée de pomme abricot	Baguette Fromage fondu Fruit	Petits beurre Fromage blanc aromatisé aux fruits	Frosties Lait demi écremé	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 (Elémentaire 2 choix)
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