

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

Poulet sauce façon orientale

Ratatouille à la niçoise
Semoule

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Baguette
Fromage fondu Picon
Fruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Coquillettes au pesto
Salade de lentilles

Croque chaud au fromage
frais

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

MERCREDI

Cordon bleu de volaille

Purée de courgettes et
pommes de terre

Cantal aop

Fruit de saison

Frosties
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Menu de la rentrée ***

Melon jaune
Tranche de pastèque

 Fusilli bio sauce bolognaise
de boeuf bio

Crème dessert saveur
chocolat
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

VENDREDI

Salade de tomates
Radis roses en rondelles
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental

 Colin d'Alaska pmd sauce
basquaise

 Epinards branche bio à la
crème

 Beignet aux pommes dcg
 Beignet framboise dcg

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

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Saucisse de volaille type
knack

Lentilles
Carottes

 Saint Nectaire aop
 Pont l'évêque aop

Fruit de saison
au choix

MARDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Céleri rémoulade

 Sauté de boeuf lr sauce
barbecue

 Pommes de terre bio

Fromage blanc individuel
sucré différemment :
Confiture
Miel

 Sucre de canne bio

MERCREDI

 Poulet rôti lr
et ketchup

 Macaroni bio semi complet

Fromage frais Fraidou

Fruit de saison

Etoile fourrée à la framboise
Jus multifruit

JEUDI

*** A-B: Crème passion ***
Menu Végétarien ***

 Riz bio sauce façon chili
égrené végétal

Coulommiers
Pointe de brie

Pastèque
Melon jaune

VENDREDI

Salade iceberg
croûtons
et maïs
et vinaigrette moutarde

 Dés de saumon pmd sauce
basilic

 Purée de brocolis et
pommes de terre bio

Crème dessert saveur caramel
Crème dessert saveur vanille

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

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

Radis
et beurre

 Coquillettes bio sauce
butternut cheddar

duo de mozzarella et cheddar
râpés

Coupelle de purée de pomme
coing

Coupelle de purée de pommes
et poire

MARDI

 Merlu pmd sauce aux
épices douces

Ratatouille à la niçoise

 Riz bio

Mimolette
Gouda

Fruit de saison
au choix

MERCREDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Filet de dinde façon jambon
au jus

 Purée de pommes de terre
fraîches bio

Crème dessert saveur
chocolat

Viennoiserie
Jus multifruit

JEUDI

Taboulé
Salade de lentilles
 dés de cantal aop

 Sauté de bœuf Ir sauce
forestière (champignons)

Haricots beurre

Fruit de saison
au choix

VENDREDI

Concombre en rondelles
Salade verte
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental

 Colin alaska pmd sauce au
curry

Chou fleur en béchamel

 Donut's sucré 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 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Concombre en rondelles
Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Sauté de porc 1r sauce
moutarde à l'ancienne
 Sauté de dinde vf sauce
moutarde à l'ancienne

Haricots blancs à la tomate

Dessert lacté gélifié saveur
vanille
Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

MARDI

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

Boulettes au mouton et boeuf
sauce provençale

Boulgour

Fruit de saison
au choix

MERCREDI

Crêpe à l'emmental

SAUTE BOEUF LBR SAUCE
AIGRE DOUCE

 Courgette bio fraîche
à l'ail

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Miel
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Recette Collection ***
Menu Végétarien ***

 Chips de maïs, oignon
confit, crème fromagère
Fourme d'Ambert aop et noix

 Parmentier égréné végétal
de pois, purée de butternut
bio

Fruit de saison
au choix

VENDREDI

Salade coleslaw (Carotte,
chou blanc, oignon,
mayonnaise)
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

et quartier de citron
Epinards branches en
béchamel

Cake coco, cacao et pépite de
chocolat

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 (Elémentaire 2 choix)
Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Céleri rémoulade
Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf lr sauce au paprika et persil

Pommes de terre lamelles
Jardinière de légumes
(carotte, petit pois, haricot vert, navet)

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Pâtes du pays d'Othes bio
sauce égréné végétal et
tomate façon bolognaise

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fromage frais Saint Môret bio

Fruit de saison
au choix

MERCREDI

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

 Saint Nectaire aoc

 Sauté de porc lr sauce estragon

 Sauté de dinde vf sauce estragon

 Riz bio

Coupelle de purée de pomme
abricot

Gaufre nappée au chocolat
Jus d'orange

JEUDI

Maïs sauce tomate, épices
douces et chips de maïs

Cordon bleu de volaille

 Purée Dubarry bio (chou
fleur et pommes de terre)

Crème dessert saveur
chocolat
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

VENDREDI

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

 Merlu pmd sauce crème

 Haricots verts bio
à la tomate

 Fruit de saison bio
au choix

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

sOgeres



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Salade de tomates
Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Riz bio Korma bio patate
douce bio et fèves

Crème dessert saveur caramel
Crème dessert saveur vanille

MARDI

Saucisse chipolatas de porc
*Saucisse de volaille type
knack*

Haricots blancs à la tomate
Carottes

 Fromage frais Chanteneige
bio

 Fromage frais fouetté
Rondelé bio

Fruit de saison
au choix

MERCREDI

Pizza au fromage
et mozzarella râpée

Poulet rôti
et ketchup

 Brocolis bio sauce
béchamel

Fruit de saison

Miel pops
Lait demi écrémé

JEUDI

Salade coleslaw (Carotte,
chou blanc, oignon,
mayonnaise)
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental

 Sauté de boeuf 1r sauce
romarin

 Semoule bio

Coupelle de purée de pommes
et fraises
Coupelle de purée de pomme
abricot

VENDREDI

 Colin d'Alaska pmd sauce
provençale

 Purée de pommes de terre
bio

 Cantal aop
 Saint Nectaire aop

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

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Semaine animation
pain ***

Salade de tomates
et maïs
et oignons frits
et vinaigrette moutarde

Roti de dinde au caramel

 Carotte bio

et dés d'emmental

Compote de pommes allégée
en sucre
Pain d'épices

MARDI

*** Semaine animation
pain ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
Céleri rémoulade

 Saute de boeuf lr sauce
olives lié à la chapelure

 Pâtes Coquill'Othes bio

 Yaourt bio nature
céréales muesli chocolat
Brisures de spéculoos
Meringue

MERCREDI

*** Semaine animation
pain ***

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)
 Saint Nectaire aoc

Boulettes au mouton et boeuf
sauce barbecue

Haricots verts

Brioche perdue compotée de
myrtille et crumble

Viennoiserie
Fruit

JEUDI

*** Semaine animation
pain - Menu Végétarien ***

Pain Bruschetta mayonnaise
pesto rosso oeuf et salade
verte

 Nuggets de pois chiche bio

Purée de patates douces et
pommes de terre
et mozzarella râpée

Fruit de saison
au choix

VENDREDI

*** Semaine animation
pain ***

 Fish burger colin d'Alaska
pmd cheddar, sauce tartare

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

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

Fruit de saison
au choix

sOgeres

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



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Poulet rôti lr
et ketchup

 Fusilli bio

 Saint Nectaire aop

Fruit de saison

Brownie
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Boulettes pois chiches bio
et sauce tomate

 Légumes couscous bio

 Semoule bio

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Baguette
Fromage fondu Picon
Jus multifruit

MERCREDI

*** Vacances ***

Radis roses en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Parmentier bœuf bio
épeautre purée potiron

Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel

Petits beurre
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

Salade verte aux pommes et
oranges
et vinaigrette moutarde

Echine de porc* au jus

 Sauté de dinde vf au jus

Carottes fraîches
au persil

dés de mimolette

 Donut's sucré dcg

Baguette
Gelée de groseille
Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

 Dès de saumon pmd sauce
crème tomate

 Epinards branche bio à la
crème

 Riz bio

Camembert

Fruit de saison

Gâteau fourré à la fraise
Lait demi écrémé

sOgeres

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



Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Filet de dinde façon jambon
au jus

 Spaghetti bio

Carré

Fruit de saison

Viennoiserie
Jus d'orange

MARDI

*** Vacances ***

Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

 Gardiane de boeuf Ir

 Riz bio

Crème dessert saveur vanille

Barre bretonne
Fruit

MERCREDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Salade iceberg
croûtons

et maïs
et vinaigrette moutarde

Crozets sauce tartiflette et
emmental

Fromage blanc nature

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

Rillettes de porc
Pâté de mousse de canard

 Aiguillettes de poulet vf
sauce façon orientale

 Semoule bio

 Légumes couscous bio

Fruit de saison

Biscuits palmiers
Yaourt nature

VENDREDI

*** Vacances ***

 Soupe de butternut bio
et dés de mimolette

 Colin d'Alaska pmd pané
aux 3 céréales

et quartier de citron
Crumble carottes et potiron

 Cake au chocolat et épices
(cannelle, gingembre, girofle,
muscade) farine lcl

Baguette
et beurre
Miel
Jus de pommes

sOgeres

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



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande Française