

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 29/12/2025 au 02/01/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Saucisse chipolatas de porc  
*Saucisse de volaille type  
knack*  
Haricots blancs à la tomate  
Carottes  
au jus de légumes  
Mimolette  
Fruit

Etoile fourrée à la framboise  
Coupelle de purée de pomme  
abricot

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

Salade verte  
vinaigrette au vinaigre de  
cidre  
Beignet stick mozzarella  
et ketchup  
Pommes de terre quartier  
avec peau  
Liégeois saveur chocolat

Cookies  
Fruit

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Meunière colin pmd  
d'Alaska frais  
et quartier de citron  
Carottes bio locales  
Riz bio

Fromage blanc aromatisé aux  
fruits  
Fruit

Baguette  
Fromage fondu Vache qui rit  
Jus multifruit

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

sOgeres

AB  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

Produit de la mer  
durable


Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

# MENU


de la semaine

## LUNDI


### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Omelette bio fraîche  
Pomme de terre quartier avec  
peau et ketchup  
—  
Camembert  
Coulommiers  
—  
Fruit  
au choix


## MARDI

Salade verte  
et maïs  
croûtons  
et vinaigrette moutarde  
—  
Sauté de dinde sauce  
provençale  
Haricots beurre  
 Riz bio  
—  
Crème dessert saveur  
chocolat  
Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat



## MERCREDI

 Taboulé  
dés de Saint Nectaire aoc  
—  
Cordon bleu de volaille  
Epinards branches en  
béchamel  
—  
Fruit  
  
—  
Petits beurre  
Fromage blanc aromatisé aux  
fruits

## JEUDI

Soupe Courgettes (courgettes,  
purée PDT)  
et mozzarella râpée  
—  
 Sauté de bœuf char sauce  
forestière (champignons)  
Torsades  
—  
Fruit  
au choix

## VENDREDI

\*\*\* Partage de la Galette \*\*\*  
  
Céleri rémoulade  
Emincé d'endives  
et pomme  
et vinaigrette moutarde  
—  
 Merlu pmd sauce aux  
épices douces  
 Purée de potimarron bio  
et emmental râpé  
—  
Galette à la frangipane

sOgeres

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



Appellation  
d'Origine  
Contrôlée



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise


Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026


# MENU

de la semaine

## LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde  
Pomelos


 Rôti de boeuf char froid  
Sauce au thym  
Riz  
Ratatouille à la niçoise

Fromage blanc individuel sucré différemment :  
 Sucre de canne bio  
Miel  
crème de marrons

## MARDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


Salade verte et pomme et orange  
Salade verte  
et vinaigrette moutarde

 Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé

Crème dessert saveur caramel  
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel



## MERCREDI


Poulet rôti  
Purée de patates douces et pommes de terre

 Fromage fondu vache qui rit bio  
Fruit

Corn flakes  
Lait demi écrémé

## JEUDI


 Soupe de butternut bio  
 Cantal râpé aop



 Sauté de porc 1r sauce fermière (oignon, petits pois, carotte)  
*Sauté de dinde façon fermière*  
Lentilles

Fruit  
au choix

## VENDREDI

Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde  
Salade de mâche et betteraves rouges  
et vinaigrette moutarde  
dés de mimolette

 Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate  
Epinards branches à la crème

 Tarte au flan dcg  
 Gâteau basque dcg

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 19/01/2026 au 23/01/2026

# MENU


de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Riz bio cari de fèves et haricots rouges

 Cantal aop

 Fourme d'Ambert aop

Fruit  
au choix

## MARDI


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

JAMBON DINDE SAUCE  
TOMATE


Petits pois mijotés

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

## MERCREDI

 Salade de pâtes tricolores bio à la grecque (tomate, poivron, brebis, olive)  
dés de mimolette

 AIGUILLETTE DE POULET vf  
SAUCE FACON ORIENTALE

 Carottes bio fraîches


Fruit

Madeleine  
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

## JEUDI

Pâté de campagne de porc  
Saucisson à l'ail\*  
et cornichon


*Pâté de mousse de canard*

 Hachis parmentier, pdt bio de boeuf bio  
Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

Dessert lacté gélifié saveur chocolat  
Liégeois saveur chocolat

## VENDREDI

Soupe de courgettes  
duo de mozzarella et cheddar râpés

 Nuggets de poisson pmd  
et quartier de citron  
Pâtes

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 Française

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Saucisse de volaille et veau  
façon chipolatas  
Carottes  
au jus de légumes



Haricots blancs coco bio  
sauce tomate



Saint Nectaire aop



Pont l'évêque aop



Fruit bio  
au choix

## MARDI

Mâche et betteraves  
et vinaigrette moutarde  
Pomelos

Sauté de porc\* LR, lardons et  
sauce tomate

*Sauté de dinde VF, dés de  
dinde et sauce tomate*

Coquillettes

Yaourt nature  
Yaourt aromatisé

## MERCREDI

Soupe brocolis pommes de  
terre  
et emmental râpé



Gardiane de boeuf charolais  
Purée de courges butternut  
bio et pommes de terre bio

Ile flottante  
et sa crème anglaise

Gâteau fourré au chocolat  
Fruit

## JEUDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

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

Galette fajitas préparation  
haricots rouge, maïs et sa  
salade verte sauce yaourt  
végétal épicée

duo de mozzarella et cheddar  
râpés



Fruit bio  
au choix

## VENDREDI

### \*\*\* Menu Agrumes \*\*\*

Caotte râpées vinaigrette  
agrumes  
Salade verte  
vinaigrette d'agrumes (citron,  
agrumes)  
dés d'emmental



Merlu pmd sauce aux  
agrumes

Julienne de légumes

Cake chocolat mandarine  
farine

sOgeres

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



Appellation  
d'Origine Protégée



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable






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

# MENU


de la semaine

## LUNDI


 Sauté de porc\* Ir sauce  
moutarde à l'ancienne  
*Sauté de dinde sauce  
moutarde à l'ancienne*  
 Carotte bio  
 Lentilles bio mijotées  
—  
Yaourt aromatisé  
Yaourt nature  
—  
Fruit  
au choix

## MARDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


Salade verte  
croûtons  
Salade verte et pomme et  
orange  
et vinaigrette moutarde  
—  
 Gratin de pommes de terre  
bio épinards bio fromage à  
raclette  
—  
Crème dessert saveur  
chocolat  
Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

## MERCREDI

Taboulé  
dés de mimolette  
—  
 Merlu pmd sauce au curry  
Chou fleur  
au jus de légumes  
—  
Fruit



—  
Baguette  
et beurre  
Miel  
Jus de pommes

## JEUDI

Soupe brocolis pommes de  
terre  
 et emmental râpé bio  
—  
Lasagnes de bœuf et volaille  
—  
Fruit  
au choix

## VENDREDI

### \*\*\* Fête des crêpes \*\*\*

Salade coleslaw (Carotte,  
chou blanc, oignon,  
mayonnaise)  
Salade de mâche et  
betteraves rouges  
et vinaigrette moutarde  
 dés de cantal aop  
—  
 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais  
et quartier de citron  
Haricots beurre  
—  
Crêpe nature sucrée

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

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde  
Radis  
et beurre



Riz bio sauce façon chili égrené végétal

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

## MARDI

Mâche et betteraves  
Endives  
et vinaigrette moutarde  
dés d'emmental



Sauté de boeuf char sauce barbecue



Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio



Eclair parfum vanille dcg

## MERCREDI

Merguez  
Boulgour

Pointe de brie

Fruit

Miel pops  
Lait demi écrémé

## JEUDI

Soupe de courgettes  
Cantal râpé aop



Jambon blanc de porc lr  
Sauce forestière  
Filet de dinde façon jambon  
sauce champignons



Pennes bio

Fruit  
au choix

## VENDREDI

Salade iceberg  
croûtons  
et maïs  
et vinaigrette moutarde

Parmentier de colin d'Alaska  
PMD, purée fraîche

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

sOgeres

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



Appellation  
d'Origine Protégée



Certifié Label  
Rouge



Décongelé



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Viande charolaise


Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026



# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


 Omelette bio fraîche  
Haricots beurre à la tomate  
Blé

 Saint Nectaire aop  
 Cantal aop

Fruit  
au choix

## MARDI

### \*\*\* Mardi Gras \*\*\*

 MERLU pmd CUIT SAUCE  
ESTRAGON  
Gratin de chou fleur et brocolis


Fromage frais Petit Moulé  
Fromage frais Carré demi sel

Beignet fouré chocolat et  
noisette

## MERCREDI

### \*\*\* Assiette découverte \*\*\*

Rillettes de porc\*  
et cornichon  
*Pâté de volaille*

 Rôti de bœuf char froid  
sauce Goulash  
Patate douce et haricots  
blancs au lait de coco


Fruit

Viennoiserie  
Jus d'orange


## JEUDI

### \*\*\* Menu à thème: Nouvel an chinois \*\*\*

Carottes râpées vinaigrette au  
cumin coriandre

 Sauté de porc 1r sauce  
caramel


*Sauté de dinde sauce caramel*

 Riz bio et petits légumes

Fromage blanc individuel  
sucré différemment :  
Coulis de mangue  
Noix de coco rapée  
Sucre roux

## VENDREDI

Soupe brocolis pommes de  
terre  
et mozzarella râpée

 Nuggets de poisson pmd  
et quartier de citron  
Julienne de légumes  
au jus de légumes

 Coquillettes bio

Crème dessert saveur caramel  
Liégeois saveur vanille sur lit  
de caramel

sOgeres

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



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 23/02/2026 au 27/02/2026


# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Salade verte  
croûtons  
et vinaigrette moutarde

 Sauce façon bolognaise  
effiloché de canard vf et  
haricot blanc, macaronis bio  
semi complet


Crème dessert saveur vanille

Baguette  
Confiture d'abricots  
Fruit

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

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

 Dés de saumon pmd sauce  
niçoise (tomate, olive, basilic,  
câpres)

Petits pois mijotés  
Riz

 dés de Saint Nectaire aoc


Coupelle de purée de pomme  
abricot

Etoile fourrée à la framboise  
Fruit

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

Taboulé  
dés de mimolette


 Pané à l'emmental  
Carotte bio lcl à la crème


Fruit


Frosties  
Lait demi écrémé

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Soupe de butternut bio  
duo de mozzarella et cheddar  
râpés

 Sauté de boeuf char sauce  
aux olives

 Pommes de terre bio  
fraîches lcl cubes persillées


Fruit

Baguette  
Pâte à tartiner  
Jus de pommes


## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Soupe Courgettes (courgettes,  
purée PDT)  
et mozzarella râpée

 Merlu pmd sauce  
basquaise

Haricots verts  
au jus de légumes

 Cake à la cannelle farine lcl

Gâteau fourré à l'abricot  
Fruit

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

sOgeres

  
Appellation  
d'Origine  
Contrôlée

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

  
Produit de la  
mer durable

  
Produit local

  
Viande  
charolaise

  
Viande  
Française