

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



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

## 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

Petits beurre  
Fromage blanc aromatisé aux fruits

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



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 écremé

**JEUDI**

Soupe de butternut bio

Cantal râpé aop

Sauté de porc Ir 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

sOgeres

Appellation  
d'Origine  
Protégée

Certifié Label  
Rouge

Décongelé

Issu de  
l'agriculture  
biologique

Produit de la  
mer durable

Viande  
charolaise

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

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

AB Haricots blancs coco bio  
sauce tomate

● Saint Nectaire aop  
● Pont l'évêque aop

AB 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

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

Ille 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 épicee

duo de mozzarella et cheddar  
râpés

AB Fruit bio  
au choix

**VENDREDI**

\*\*\* Menu Agrumes \*\*\*  
Caotte râpées vinaigrette  
agrumes

Salade verte  
vinaigrette d'agrumes (citron,  
agrume)  
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
- AB Carotte bio
- AB Lentilles bio mijotées
- Yogurt aromatisé
- Yogurt 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

sOgeres



Appellation  
d'Origine Protégée



Certifié Label  
Rouge



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

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

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 égréné 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

## JEUDI

Soupe de courgettes  
 Cantal râpé aop

 Jambon blanc de porc Ir  
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

Miel pops  
Lait demi écremé

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

sOgeres



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 \*\*\*

AB 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 fourré chocolat et  
noisette

**MERCREDI**

\*\*\* Assiette découverte \*\*\*

Rillettes de porc\*  
et cornichon  
Pâté de volaille

● Rôti de boeuf char froid  
sauce Goulash  
Pataste 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 Ir sauce  
caramel  
Sauté de dinde sauce caramel  
AB 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  
AB Coquillettes bio

Crème dessert saveur caramel  
Liégeois saveur vanille sur lit  
de caramel

sOgeres

Appellation  
d'Origine Protégée

Certifié Label  
Rouge

Issu de  
l'agriculture  
biologique

Produit de la mer  
durable

Viande charolaise

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

# 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 Icl à la crème

Fruit

Frosties  
Lait demi écremé

### JEUDI

#### \*\*\* Vacances \*\*\*

 Soupe de butternut bio  
duo de mozzarella et cheddar  
râpés

 Sauté de boeuf char sauce aux olives

 Pommes de terre bio  
fraîches Icl 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 Icl

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