

Arnouville (Maternelle)
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
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 (Maternelle)
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
Ketchup
—
Camembert
—
Fruit


—
Viennoiserie
Lait demi écrémé

MARDI

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


—
Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

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

—
Brownie
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** Partage de la Galette ***

Céleri rémoulade
—
 Merlu pmd sauce aux
épices douces
 Purée de potimarron bio
et emmental râpé
—
Galette à la frangipane

—
Baguette
Gelée de groseille
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


Viande charolaise


Arnouville (Maternelle)
Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026


MENU

de la semaine

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

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


Fromage blanc individuel
sucré différemment :
 Sucre de canne bio

Cookies
Fruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Salade verte et pomme et
orange
et vinaigrette moutarde


 Penne bio sauce pesto,
fèves et cantal râpé

Crème dessert saveur caramel

Baguette
Confiture de fraises
Fruit



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

Baguette
et beurre
Miel
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

VENDREDI

Emincé de chou rouge
vinaigrette à la moutarde
dés de mimolette

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

 Tarte au flan dcg

Pailloline
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 19/01/2026 au 23/01/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Riz bio cari de fèves et haricots rouges

 Cantal aop

Fruit

Baguette
Pâte à tartiner

Petit fromage frais nature au lait entier

MARDI

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


JAMBON DINDE SAUCE
TOMATE

Petits pois mijotés


Petit fromage frais nature au lait entier

Biscuits palmiers
Fruit

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 et cornichon
Pâté de mousse de canard

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

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Viennoiserie
Fruit

VENDREDI

Soupe de courgettes duo de mozzarella et cheddar râpés

 Nuggets de poisson pmd et quartier de citron
Pâtes

Fruit

Baguette
Miel
Yaourt nature

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 (Maternelle)
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

 Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
Coupelle de purée de pommes
et poire

MARDI

Mâche et betteraves
et vinaigrette moutarde


Sauté de porc* LR, lardons et
sauce tomate
*Sauté de dinde VF, dés de
dinde et sauce tomate*
Coquillettes

Yaourt nature

Barre bretonne à partager
Jus de pommes

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

Baguette
et beurre
Yaourt aromatisé

VENDREDI

*** Menu Agrumes ***

Caotte râpées vinaigrette
agrumes
dés d'emmental

 Merlu pmd sauce aux
agrumes
Julienne de légumes

Cake chocolat mandarine
farine

Madeleine longue
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

Arnouville (Maternelle)
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
Fruit

Gâteau fourré au chocolat
Lait demi écrémé

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Salade verte
croûtons
et vinaigrette moutarde
Gratin de pommes de terre
bio épinards bio fromage à
raclette
Crème dessert saveur
chocolat


Viennoiserie
Fruit

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

Pailloline
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** Fête des crêpes ***

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

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

Arnouville (Maternelle)
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde



Riz bio sauce façon chili égrené végétal

Petit fromage frais nature au lait entier

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Fruit

MARDI

Mâche et betteraves
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

Barre bretonne à partager
Fruit

MERCREDI

Merguez
Boulgour

Pointe de brie

Fruit

Miel pops
Lait demi écrémé

JEUDI

Soupe de courgettes



Cantal râpé aop



Jambon blanc de porc Ir
Sauce forestière

Filet de dinde façon jambon
sauce champignons



Pennes bio

Fruit

Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage frais nature au
lait entier

VENDREDI

Salade iceberg
croûtons
et vinaigrette moutarde

Parmentier de colin d'Alaska
PMD, purée fraîche

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Gaufrette vanille
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



Viande charolaise


Arnouville (Maternelle)
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

Fruit

Brownie
Lait demi écrémé

MARDI

*** Mardi Gras ***

 MERLU pmd CUIT SAUCE
ESTRAGON
Gratin de chou fleur et brocolis

Fromage frais Petit Moulé


Beignet fouré chocolat et
noisette

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MERCREDI

*** Assiette découverte ***

Rillettes de porc*
et cornichon
Pâté de volaille

 Rôti de boeuf 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

Petits beurre
Fruit

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

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit

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 (Maternelle)
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