

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 écremé

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 écremé

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



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

sOgeres

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



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 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

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

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 (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

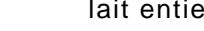
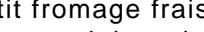
Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)



JAMBON DINDE SAUCE
TOMATE



Petits pois mijotés
Petit fromage frais nature au lait entier



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

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

MERCREDI

Soupe brocolis pommes de terre et emmental râpé



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

Ille flottante et sa crème anglaise

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



 Fruit bio

VENDREDI

*** Menu Agrumes ***
Caotte râpées vinaigrette agrumes dés d'emmental



 Merlu pmd sauce aux agrumes
Julienne de légumes



Cake chocolat mandarine farine

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

Barre bretonne à partager
Jus de pommes

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

Baguette et beurre
Yaourt aromatisé

Madeleine longue
Fruit

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

sOgeres



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

AB Carotte bio

AB Lentilles bio mijotées

Yogurt aromatisé

Fruit

Gâteau fourré au chocolat
Lait demi écremé

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Salade verte croûtons et vinaigrette moutarde

AB 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

AB Lasagnes de bœuf et volaille

Fruit

Pailloline
Lait demi écremé

VENDREDI

*** Fête des crêpes ***

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

AB dés de cantal aop

Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron
Harcots 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 égréné 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

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

VENDREDI

Salade iceberg
croûtons et vinaigrette moutarde



Parmentier de colin d'Alaska
PMD, purée fraîche



Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

sOgeres

Appellation
d'Origine Protégée

Certifié Label
Rouge

Décongelé

Issu de
l'agriculture
biologique

Viande charolaise

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

Arnouville (Maternelle)
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
Fruit

Brownie
Lait demi écremé

MARDI

*** Mardi Gras ***

MERLU pmd CUIT SAUCE
ESTRAGON
Gratin de chou fleur et brocolis
Fromage frais Petit Moulé
Beignet fourré 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
Pataate 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
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

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 (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 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
Harcicots 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