

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 03/11/2025 au 07/11/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu végétarien ***

Salade, pamplemousse et
mandarine
Salade verte
et maïs
et vinaigrette moutarde

Pizza mozzarella et emmental

Fromage blanc individuel
sucré différemment :
crème de marrons
Miel

 Sucre de canne bio

MARDI

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)
Radis
et beurre

 Goulash de boeuf char
(paprika doux, tomate)

Pommes de terre en lamelles
persillées

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

MERCREDI

Cordon bleu de volaille
Riz

 Yaourt bio aromatisé
framboise

 Fruit bio

Corn flakes
Lait demi écrémé

JEUDI

 Sauté de porc 1r sauce
fermière (oignon, petits pois,
carotte)

Sauté de dinde façon fermière
Haricots verts

 Macaroni bio

 Saint Nectaire aop

 Pont l'évêque aop

 Fruit bio
au choix

VENDREDI

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

 et emmental râpé bio

 Merlu pmd sauce crème
tomate

Chou fleur en béchamel

Gâteau de maïs (farine de blé
locale)

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



Viande charolaise

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 10/11/2025 au 14/11/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Saucisse chipolatas de porc
*Saucisse de volaille façon
chipolatas*

 Lentilles mijotées bio du
pays d'othe

 Carotte bio

 Cantal aop

 Fourme d'Ambert aop

Fruit
au choix

MARDI

MERCREDI

Salade verte
croûtons
et vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf char sauce
moutarde
Petits pois mijotés

Petit fromage frais nature au
lait entier

Baguette
Fromage frais Fraidou
Fruit

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

 Riz bio pois chiche et
épinards bio tandoori

 Fromage fondu bio croc lait

 Fromage frais fouetté
Rondelé bio

Fruit
au choix

VENDREDI

*** Amuse bouche: Tomme catalane AOP ***

Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde
Pomelos

 Parmentier de colin
d'Alaska pmd et purée de
pomme de terre bio

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel
Mousse au chocolat au lait

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


Viande charolaise

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 17/11/2025 au 21/11/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf char sauce
paprika persil
Jardinière de légumes
(carotte, p.pois, h.vert, navet)
 Pennes bio
Coulommiers
Bûche mélangé
Fruit
au choix

MARDI

*** Menu Végétarien ***
Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde
Radis
et beurre
Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

Pâté de campagne de porc
et cornichon
Pâté de mousse de canard
Poulet rôti
 Purée de courges butternut
bio et pommes de terre bio
et emmental râpé
Fruit
Madeleine
Fromage blanc nature

JEUDI

Soupe de légumes (carotte,
navet, céleri, pomme de
terre)
et mozzarella râpée
Rôti de porc lr au jus
Rôti de dinde lr au jus
 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées
Fruit
au choix

VENDREDI

Salade iceberg
croûtons
et vinaigrette moutarde
Céleri rémoulade
Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
et quartier de citron
Haricots beurre à la tomate
dés de cantal aop
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



Produit local



Viande
charolaise

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 24/11/2025 au 28/11/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Mâche et betteraves
et vinaigrette moutarde
Salade coleslaw (Carotte,
chou blanc, oignon,
mayonnaise)

 Nuggets de poisson pmd
et quartier de citron

 Epinards branche bio à la
crème

 Pommes de terre bio

Crème dessert saveur vanille
Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Fusilli bio sauce égréné
végétal à la tomate bio

Camembert
Pointe de brie

 Fruit bio
au choix

MERCREDI

Boulettes au mouton et boeuf
sauce façon orientale (oignon,
tomate, persil, ail, épices)

 Semoule bio

 Cantal aop

Fruit

Biscuits palmiers
Petit fromage frais nature au
lait entier

JEUDI

Salade verte, pamplemousse
et mandarine
Emincé d'endives
et pomme
et vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf char sauce
forestière (champignons)

 Carottes bio locales

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

VENDREDI

 Soupe Butternut, butternut
bio
duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Dés de saumon pmd sauce
citron

 Riz bio

 Brocolis bio

 Fruit bio
au choix

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

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 01/12/2025 au 05/12/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Salade iceberg
et maïs
Emincé de chou rouge
vinaigrette à la moutarde
et vinaigrette moutarde

AB Omelette bio fraîche
AB Coquillettes bio
Petits pois et carottes

Fromage blanc nature
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

MARDI

Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde
Pomelos
dés de cantal aop

Sauté de boeuf char sauce
hongroise (crème fraîche,
paprika, oignon)
Julienne de légumes
au jus de légumes

Barre bretonne à partager

MERCREDI

Merguez
Blé

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Fruit

Miel pops
Lait demi écrémé

JEUDI

Thon Guacamole

Tacos dinde et légumes
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

duo de mozzarella et cheddar
râpés

Fruit
au choix

VENDREDI

AB Céleri bio rémoulade
AB Salade de mâche et
betteraves rouges bio
et vinaigrette moutarde

Merlu pmd sauce coco
citron vert
Purée de patates douces et
pommes de terre

Crème dessert chocolat
Crème dessert saveur vanille

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 charolaise

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 08/12/2025 au 12/12/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de porc 1r sauce
champignons crémée
*Sauté de dinde sauce
végétale champignons crémée*
 Riz bio
 Haricots verts bio sauce
tomate
Carré
Camembert
Fruit
au choix

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Salade, pamplemousse et
mandarine
et vinaigrette moutarde
Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde
Pommes de terre au fromage
à tartiflette
Yaourt nature
Yaourt aromatisé

MERCREDI

Poulet rôti
 Semoule bio
Pont l'êvêque aop
Fruit

Baguette
Confiture de fraises
Fromage blanc nature

JEUDI

Salade iceberg
Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde
Bolognaise de boeuf bio
 Macaroni bio
Mousse au chocolat au lait
Crème dessert saveur vanille

VENDREDI

Soupe de légumes (carotte,
navet, céleri, pomme de
terre)
et emmental râpé
Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
et quartier de citron
Epinards branches en
béchamel
Eclair parfum vanille 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

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 15/12/2025 au 19/12/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf char sauce
tomate, basilic
 Carotte bio
 Boulgour bio
✂
 Munster aop
 Pont l'évêque aop
✂
 Fruit bio
au choix

MARDI

*** Menu végétarien ***
Mâche et betteraves
Endives
et vinaigrette moutarde
✂
 Penne bio sauce pesto,
fèves et cantal râpé
✂
Fromage blanc individuel
sucré différemment :
 Sucre de canne bio
Miel
Confiture

MERCREDI

Soupe Courgettes (courgettes,
purée PDT)
et emmental râpé
✂
Boulettes au mouton et boeuf
sauce barbecue
 Purée Dubarry bio (chou
fleur et pommes de terre)
✂
 Fruit bio
✂
Baguette
Fromage fondu Croc'lait
Coupelle de purée de pommes
et fraises

JEUDI

Sauté de dinde sauce crème
et champignons
Purée de brocolis et pommes
de terre
✂
 Fromage fondu bio croc lait
 Fromage fondu vache qui
rit bio
✂
Fruit

VENDREDI

Salade verte
croûtons
Salade verte aux pommes et
oranges
et vinaigrette moutarde
✂
 Dés de saumon pmd sauce
basilic
Jardinière de légumes
(carotte, p.pois, h.vert, navet)
 Riz bio
✂
Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
vanille

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 charolaise

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 22/12/2025 au 26/12/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Cuisse de poulet aux herbes
Pommes de terre boulangères
(oignons, thym)

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

 Fruit bio

Pailloline

Coupelle de purée de pommes

MARDI

*** Vacances ***

Salade verte
et maïs
et vinaigrette moutarde

 Blanquette de veau Ir

 Riz bio

 dés de Saint Nectaire aoc

Coupelle de purée de pommes
et poire

Baguette

Pâte à tartiner
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Vacances - Menu
Végétarien ***

Taboulé
Salade de pois chiche
vinaigrette à la moutarde
dés de mimolette

 Fondant bio au potiron
épicé (gingembre)

 Carottes bio locales
au jus de légumes

 Fruit bio

Viennoiserie

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

JEUDI

VENDREDI

*** Vacances ***

 Soupe Butternut, butternut
bio
et emmental râpé

 Nuggets de poisson pmd
et quartier de citron

 Haricots verts bio

 Cake au chocolat, farine lcl

Gaufre poudrée
Fruit

sOgeres

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



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 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

*** Vacances ***

Soupe de légumes (carotte,
navet, céleri, pomme de terre)
et emmental râpé
Sauté de boeuf char sauce
barbecue
Purée de brocolis et pommes
de terre
Fruit

Baguette
Gelée de groseille
Jus multifruit

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres



Viande charolaise