

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026

MENU de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

- Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde
- Poulet sauce façon orientale
- AB Semoule bio
- AB Légumes couscous bio
- Fromage blanc nature

Baguette
Fromage fondu
Fruit frais

MARDI

*** Vacances ***

- Pomelos
- Boulettes au mouton et boeuf sauce tomate
- AB Riz bio
- Crème dessert saveur vanille

Gâteau fourré au chocolat
Fruit frais

MERCREDI

*** Vacances - Menu végétarien ***

- AB Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella
- Coulommiers
- Fruit frais

Viennoiserie
Jus multifruit

JEUDI

*** Vacances ***

- Soupe de légumes (carotte, navet, céleri, pomme de terre) et emmental râpé
- Sauté de boeuf char sauce caramel
- Petits pois mijotés
- Fruit frais

Baguette
Confiture de fraises
Yaourt aromatisé

VENDREDI

*** Vacances ***

- Salade iceberg croûtons et vinaigrette moutarde
- Hoki pmd sauce au citron
- AB Carottes bio locales
- AC dés de Saint Nectaire aoc
- Donut's sucré dcg

Gaufrette vanille
Fruit frais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU de la semaine

LUNDI

- Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
- Endives et vinaigrette moutarde
- Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille
- Pommes de terre bio
- Fromage blanc individuel sucré différemment : et sucre roux
- Confiture copeaux de chocolat noir

MARDI

- *** Menu Végétarien ***
- Salade verte et pomme et orange
 - Salade verte, pamplemousse et mandarine et vinaigrette moutarde
 - Crozets sauce tartiflette et cantal
 - Crème dessert saveur caramel
 - Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

MERCREDI

- Soupe de butternut bio et emmental râpé
- Sauté de bœuf char sauce au thym
- Epinards branches bio au gratin
- Beignet parfum chocolat noisette dcg

JEUDI

- Saucisse francfort de volaille
- Purée de choux de Bruxelle et pommes de terre au fromage type parmesan
- Cantal aop
- Saint Nectaire aop
- Fruit frais au choix

VENDREDI

- Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron
- Courgette bio
- Riz bio
- Coulommiers Pointe de brie
- Fruit frais au choix

sOgeres



Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026

MENU de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Boulgour sauce pois chiches à la marocaine



Yaourt nature

Yaourt aromatisé



Fruit frais au choix

MARDI

Céleri rémoulade
Pomelos dés d'emmental



Sauté de porc Ir sauce forestière (champignons)
 Sauté de dinde forestière (champignons)

Carottes



Barre bretonne à partager

MERCREDI

Poulet Ir sauce façon marengo



Riz



Fromage fondu Vache qui rit



Fruit frais

JEUDI

Pâté de campagne de porc et cornichon



Pâté de mousse de canard



Bolognaise de boeuf bio



Macaroni bio



Cantal râpé aop



Fruit frais au choix

VENDREDI

*** Fête de l'Irlande ***



Salade iceberg
Sauce fromage blanc à la menthe



Meunière colin pmd d'Alaska frais



et quartier de citron
Pommes de terre quartier avec peau et ketchup



Crème dessert saveur pistache

Pailloline
Coupelle de purée de pomme coing

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026

MENU de la semaine

LUNDI

- ☛ Sauté de bœuf char sauce moutarde
 - Lentilles
 - Fromage frais Petit Louis
 - Fromage frais cantafrais
 - Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
 - Crème dessert saveur vanille

MARDI

- *** Menu Végétarien *****
- Riz pois chiche et épinards tandoori
 - Saint Nectaire aop
 - Cantal aop
 - Fruit frais au choix

MERCREDI

- ☛ Dés de saumon pmd sauce basilic
 - Pâtes
 - Fromage blanc aromatisé aux fruits
 - Fruit frais

JEUDI

- *** Amuse bouche: Dattes *****
- Chou blanc en remoulade Emincé d'endives et pomme et vinaigrette moutarde
 - Cordon bleu de volaille
- Purée de courge butternut bio et pommes de terre et emmental râpé
 - Gâteau de maïs (farine de blé locale)

VENDREDI

- Soupe de légumes (carotte, navet, céleri, pomme de terre) et mozzarella râpée
 - Merlu pmd sauce provençale
 - Ratatouille à la niçoise Blé
 - Ille flottante et sa crème anglaise

Miel pops
Lait demi écremé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026

MENU de la semaine

LUNDI

- Saucisse de volaille et veau façon chipolatas
- Macaroni
- Fromage frais Chanteneige bio
- Fromage frais fouetté Rondelé bio
- Fruit frais au choix

MARDI

- Carottes râpées vinaigrette à la moutarde
- Radis roses en rondelles et vinaigrette moutarde
- Boulettes de bœuf bio sauce barbecue
- Pommes de terre lamelles Chou fleur
- Petit fromage frais aromatisé aux fruits
- Petit fromage frais nature au lait entier

MERCREDI

- Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde
- Pomelos
- Hoki pmd sauce tomate
- Semoule
- Île flottante et sa crème anglaise

Pailloline
Fruit frais

JEUDI

- *** Menu Végétarien ***
- Céleri rémoulade
 - Salade verte et vinaigrette moutarde
 - Pané moelleux au gouda
 - Purée pommes de terre BIO, courgettes, olive et basilic
 - Yaourt nature
 - Yaourt aromatisé

VENDREDI

- Colin alaska pmd sauce au curry
- Riz bio
- Haricots verts bio
- Cantal aop
- Fourme d'Ambert aop
- Fruit frais au choix

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 06/04/2026 au 10/04/2026

MENU de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

Gratin de pommes de terre bio épinards bio fromage à raclette

Yaourt nature

Yaourt aromatisé

Coupelle de purée de pommes et fraises

Coupelle de purée de pommes

Sauté de boeuf char sauce romarin

Lentilles

Saint Nectaire aop

Fruit frais

Corn flakes
Lait demi écremé

Rillettes de canard et cornichon

Jambon blanc Ir sauce dijonnaise

Filet de dinde façon jambon sauce dijonnaise (moutarde)

Pâtes

duo de mozzarella et cheddar râpés

Fruit frais au choix

*** Dessert de printemps ***

Salade de tomates Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde dés d'emmental

Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales

et quartier de citron

Haricots verts bio sauce tomate

Eclair parfum chocolat 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 So Happy

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 13/04/2026 au 17/04/2026

MENU de la semaine

LUNDI

☛ Sauté de bœuf char sauce au thym



Pommes de terre lamelles au jus de légumes
Ratatouille à la niçoise



Fromage blanc individuel sucré différemment : et dosette de sucre blanc



Miel

Confiture



Fruit frais au choix

MARDI

☛ Salade de tomates Mâche et betterave et vinaigrette moutarde dés d'emmental



☛ Sauté de porc lr sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)

☛ Sauté dinde ctf aigre douce

Petits pois et carottes

Crêpe nature sucrée

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

Lasagne ricotta épinard chèvre



Salade iceberg et vinaigrette moutarde



Petit fromage frais nature au lait entier



Fruit frais

Viennoiserie
Yaourt nature

JEUDI

☛ Carotte fraîche râpée et vinaigrette fruit de la passion

Salade verte et vinaigrette moutarde

☛ Aiguillettes de poulet vf jus aux oignons

Riz bio

Crème dessert saveur chocolat

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

VENDREDI

☛ Coquillettes bio sauce thon pmd et tomate façon bolognaise



Cantal aop

Pont l'évêque aop



Fruit frais au choix

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié
Label Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de
la mer
durable



Viande
certifiée



Viande
charolaise



Viande
Française

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 20/04/2026 au 24/04/2026

MENU de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde

Rôti de dinde sauce printanière

Haricots beurre à la tomate

Riz bio

dés de Saint Nectaire aoc

Coupelle de purée de pommes et poire

Miel pops
Lait demi écremé

MARDI

*** Vacances - recette mixte ***

 Macaroni bio semi complet sauce colin d'Alaska pmd et pois chiches bio

Edam

Fruit frais

MERCREDI

*** Vacances ***

Salade de tomates et vinaigrette moutarde

 Sauté de veau Ir marenco (tomate et champignons)

 Pommes de terre bio fraîches Icl cubes persillées

Crème dessert saveur vanille

JEUDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio

Carré

Fruit frais

VENDREDI

*** Vacances *** Assiette découverte ***

Salade Arlequin (salade, poivron, maïs, olive) et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce crème à la tomate

Purée de céleri et pomme de terre et pomme cube et mozzarella râpée

 Gâteau Vendéen, farine Icl

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



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 27/04/2026 au 01/05/2026

MENU de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Pizza au fromage et mozzarella râpée

Dés de saumon pmd sauce curry

Epinards branches bio à la béchamel

Fruit frais

Baguette et beurre
Miel
Jus multifruit

MARDI

*** Vacances - Menu Végétarien ***

Salade de tomates et vinaigrette moutarde

Riz bio et pois chiches bio tikka massala

Crème dessert chocolat

Viennoiserie
Fruit frais

MERCREDI

*** Vacances ***

Taboulé
AC dés de Saint Nectaire aoc

Filet de dinde façon jambon au jus

Courgettes bio à l'ail

Fruit frais

Brownie
Jus de pommes

JEUDI

*** Vacances ***

Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde

AB Boulette de boeuf bio sauce tomate

AB Spaghetti bio

duo de mozzarella et cheddar râpés

Coupelle de purée de pomme abricot

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais

VENDREDI

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer
durable