

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

 Semoule bio
 Légumes couscous bio

Fromage blanc nature

Baguette
Fromage fondu
Fruit frais

MARDI

*** Vacances ***

Pomelos

Boulettes au mouton et boeuf
sauce tomate


 Riz bio

Crème dessert saveur vanille

Gâteau fourré au chocolat
Fruit frais

MERCREDI

*** Vacances - Menu
végétarien ***

 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

 Carottes bio locales

 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


Appellation
d'Origine
Contrôlée


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise


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

Baguette
Miel
Fruit frais

JEUDI

Saucisse francfort de volaille


Purée de choux de Bruxelles 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

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

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

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

Pailloline
Coupelle de purée de pomme coing

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

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 So Happy

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

—

Miel pops
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Amuse bouche: Dattes ***


—

Chou blanc en rémoulade
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

—

Ile flottante
et sa crème anglaise

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

Ile 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



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

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 écrémé

Rillettes de canard
et cornichon

 Jambon blanc lr 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




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

sOgeres

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



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 écrémé

MARDI

*** Vacances - recette
mixte ***

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

Edam


Fruit frais


Gaufre poudrée
Yaourt nature

MERCREDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Sauté de veau Ir marengo
(tomate et champignons)


 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

Crème dessert saveur vanille

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit frais

JEUDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

Carré


Fruit frais

Biscuits palmiers
Yaourt aromatisé


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 lcl

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
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

Boulette de boeuf bio
sauce tomate

Spaghetti bio

duo de mozzarella et cheddar
râpés

Coupelle de purée de pomme
abricot

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais

VENDREDI

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

sOgeres

Appellation
d'Origine
Contrôlée

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable