

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 06/07/2026 au 10/07/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances - Menu
Végétarien ***

Pizza mozzarella et emmental

 Saint Nectaire aop


Fruit frais


Vienniserie
Yaourt nature

MARDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Boulettes de bœuf bio
sauce barbecue


 Fusilli bio


Crème dessert saveur
chocolat

Baguette
Fromage frais Fraidou
Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

 Sauté de porc 1r sauce
caramel

 Sauté de dinde vf sauce
caramel

 Riz bio

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fruit frais

Gâteau fourré à la fraise
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

JEUDI

*** Vacances ***

Cordon bleu de volaille

Purée de courgette et
pommes de terre basilic et
olive

Coulommiers


Pastèque

Madeleine
Jus de pommes

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade iceberg
croûtons
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce aux fines
herbes

 Haricots verts bio

dés d'emmental

Gâteau de maïs (farine de blé
locale)

Baguette
et beurre
Miel
Fruit

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

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 13/07/2026 au 17/07/2026

MENU


de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Céleri rémoulade
dés de mimolette

Poulet sauce chasseur

Carottes à la crème
 Boulgour bio

Coupelle de purée de pomme
abricot

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit

MARDI

MERCREDI

*** Vacances ***

MX EMINCE BOEUF CHAR.
H.ROUGE SAUCE AU PAPRIKA

Pommes de terre lamelles

Fromage blanc individuel
sucré différemment :

Confiture
crème de marrons
et sucre roux

Fruit frais

Baguette
Confiture de fraises
Coupelle de purée de pommes
et poire

JEUDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

CROQUE MONSIEUR FROMAGE


Salade iceberg
et vinaigrette moutarde


Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel


Gaufre poudrée
Fruit


VENDREDI

*** Vacances ***

 Dés de saumon pmd sauce
citron persillée

 Coquillettes bio blé
semi-complet

 Courgettes bio à la
provençale

 Pont l'évêque aop

Fruit frais

Gâteau fourré à l'abricot
Lait demi écrémé

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

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 20/07/2026 au 24/07/2026


MENU


de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Saucisson à l'ail de porc
Coupelle de pâté de volaille

 Merlu pmd sauce
basquaise

Haricots verts
 Semoule bio

Fruit frais


Muffin vanille pépites de
chocolat
Yaourt aromatisé


MARDI

*** Vacances ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

Saucisse chipolatas de porc
*Saucisse de volaille et veau
façon chipolatas*

 Spaghetti bio

 Cantal râpé aop

Coupelle de purée de pommes
et ananas

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

MERCREDI

*** Vacances - Menu
Végétarien ***

Taboulé

VG LASAGNE RICOTTA
EPINARD CHEVRE

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde


Crème dessert saveur vanille

Biscuit palmier pur beurre
Jus d'orange

JEUDI

*** Vacances ***

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde
dés d'emmental

 Sauté de bœuf char sauce
au thym


Petits pois mijotés

Cake au chocolat

Baguette
et beurre
Miel
Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

 Riz bio cari de cabillaud
pmd et haricots rouges

Camembert

Melon jaune

Viennoiserie
Coupelle de purée de pommes

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


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 27/07/2026 au 31/07/2026


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf char jus
aux oignons


Lentilles
Carottes


Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

MARDI

*** Vacances - Menu
Végétarien ***

 Riz bio sauce façon chili
égrené végétal

 Saint Nectaire aop

Fruit frais


Cookies
Coupelle de purée de pomme
abricot


MERCREDI

*** Vacances ***

Pizza au fromage

Merguez

 Gratin de courgettes
(Courgettes fraîches, bio LCL)
et mozzarella râpée

 Pommes de terre bio
au jus de légumes


Fruit frais

Gaillardise au chocolat
Yaourt nature

JEUDI

*** Vacances ***

Melon vert

 Jambon blanc de porc Ir
sauce tomate

JAMBON DINDE SAUCE
TOMATE

Pâtes


Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Madeleine longue
Yaourt aromatisé


VENDREDI

*** Vacances ***

Salade iceberg
croûtons
et vinaigrette moutarde

 Parmentier de Colin
d'Alaska pmd et saumon pmd
et purée de carotte bio

et emmental râpé

 Tarte au flan dcg

Baguette
Barre de chocolat
Fruit

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

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 03/08/2026 au 07/08/2026


MENU


de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Poulet sauce aux olives

 Semoule bio

 Epinards branche bio à la crème

Fromage blanc nature

 Fruit de saison bio

Baguette


Gelée de groseille

Coupelle de purée de pommes et poire

MARDI

*** Vacances ***

Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde dés d'emmental

 Sauté de boeuf char sauce tomate, basilic

 Riz bio

Crème dessert saveur chocolat


Viennoiserie
Yaourt nature

MERCREDI

*** Vacances ***

Crêpe à l'emmental

Saucisse de Francfort de porc
Saucisse francfort de volaille


 Purée de courgette et pommes de terre bio et mozzarella râpée

 Fruit de saison bio


Gaufre nappée au chocolat
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Vacances *** Menu
Végétarien ***

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

VG FUSILLI AGB, SAUCE FEVE
PESTO, CANTAL RAPE

 Cantal râpé aop


 Fruit de saison bio

Baguette
et beurre
Miel
Jus multifruit

VENDREDI

*** Vacances ***

Concombre en rondelles
dés de mimolette
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce estragon

 Haricots verts bio

Cake à la noix de coco

Biscuit palmier pur beurre
Fruit

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


Viande charolaise

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 10/08/2026 au 14/08/2026



MENU


de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Radis
et beurre

 Sauté de porc lr au curry
 Sauté de dinde vf au curry

 Pâtes bio

duo de mozzarella et cheddar
râpés

Coupelle de purée de pommes


Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MARDI

*** Vacances *** Menu
Végétarien ***

Pizza mozzarella et emmental

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Fromage blanc individuel
sucré différemment :
 Sucre de canne bio
copeaux de chocolat noir

Confiture


Fruit frais


Barre bretonne
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Vacances ***

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce aux
agrumes


 Pommes de terre bio

Crème dessert saveur vanille

Etoile fourrée abricot
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

 Sauté de boeuf char à la
provençale (tomate, herbes
de provence)

Haricots plats d'Espagne

 Riz bio


Fromage fondu Picon


Fruit frais


Barre bretonne
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

VENDREDI

*** Vacances ***

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

et quartier de citron
 Purée d'épinards et
pommes de terre bio

 Pont l'évêque aop

Pastèque

Baguette
Pâte à tartiner
Coupelle de purée de pommes
et fraises

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

soOgeres




Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 17/08/2026 au 21/08/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio

Petit fromage frais nature au lait entier

Fruit frais

Baguette
et beurre
Miel
Jus d'ananas

MARDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Filet de dinde façon jambon
au jus

Epinards branches en
béchamel

 Riz bio

Yaourt aromatisé


Gaufre poudrée
Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

Tartinade concombre, menthe
et poivron et chips de maïs

MX COQUILLETTE S-COMPLET
AGB BOEUF AGB EPEAUTRE
FACON BOLO.

 Cantal râpé aop

Ile flottante
et sa crème anglaise


Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

Rillettes de porc
Pâté de mousse de canard

 Poulet rôti lr

et sauce cocktail
 Purée de brocolis et
pommes de terre bio

et mozzarella râpée


Fruit frais

Viennoiserie
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** Vacances ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental

 Dés de saumon pmd sauce
fines herbes

 Haricots verts bio

Gâteau au fromage blanc

Madeleine longue
Coupelle de purée de pommes

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 24/08/2026 au 28/08/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Omelette bio fraîche

 Riz bio

Ratatouille à la niçoise

Fromage frais Saint môret


Fruit frais


Barre bretonne

Coupelle de purée de pomme coing

MARDI

*** Vacances ***

 Sauté de bœuf char sauce forestière (champignons)

 Fusilli bio

Carré

Fruit frais


Gâteau fourré à l'abricot
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Vacances ***

Salade de tomates et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille

 Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées


Liégeois saveur chocolat


Baguette
Confiture de fraises
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

Tranche de pastèque

 Rôti de porc l'r au bouillon de légumes
Rôti de dinde au jus

 Semoule bio


Yaourt nature

Pailloline
Fruit


VENDREDI


*** Vacances ***


Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce Niçoise

Boulgour

 Gratin de courgettes (Courgettes fraîches, bio LCL)

 Cantal râpé aop

 Gâteau basque dcg

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit

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

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 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Vacances ***

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

Poulet sauce façon orientale

Ratatouille à la niçoise
Semoule

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Baguette
Fromage fondu Picon
Fruit

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