

Arnouville (Maternelle)
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

MARDI

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

MERCREDI

- *** Vacances - Menu végétarien ***
- AB Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella
- Coulommiers
- Fruit frais

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

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

sOgeres

Appellation
d'Origine
Contrôlée

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 (Maternelle)
Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU de la semaine

LUNDI

- ━ Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
- ━ Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille
- ━ Pommes de terre bio
- ━ Fromage blanc individuel sucré différemment : copeaux de chocolat noir
- ━ Biscuits palmiers
- ━ Fruit frais

MARDI

- *** Menu Végétarien ***
- ━ Salade verte et pomme et orange et vinaigrette moutarde
 - ━ Crozets sauce tartiflette et cantal
 - ━ Crème dessert saveur 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
- ━ Fruit frais

VENDREDI

- ━ Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron
- ━ Courgette bio
- ━ Riz bio
- ━ Coulommiers
- ━ Fruit frais

sOgeres

Appellation
d'Origine Protégée

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 (Maternelle)
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

Fruit frais

Baguette
 Fromage fondu Vache qui rit
 Coupelle de purée de pommes

MARDI

Céleri rémoulade dés d'emmental

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

Carottes

Barre bretonne à partager

Barre bretonne à partager
 Fruit frais

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

Viennoiserie
 Jus multifruit

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
 Ketchup

Crème dessert saveur pistache

Baguette
 Confiture d'abricots
 Fruit frais

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

sOgeres

Arnouville (Maternelle)
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

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Etoile fourrée à la framboise
Fruit frais

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Riz pois chiche et épinards tandoori

Saint Nectaire aop

Fruit frais

Brownie
Yaourt nature

MERCREDI

☛ Dés de saumon pmd sauce basilic

Pâtes

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Fruit frais

Miel pops
Lait demi écremé

JEUDI

☛ Chou blanc en remoulade

Cordon bleu de volaille

AB Purée de courge butternut bio et pommes de terre et emmental râpé

Gâteau de maïs (farine de blé locale)

Baguette
et beurre
Miel
Fruit frais

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

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais

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

sOgeres



Arnouville (Maternelle)
Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026

MENU de la semaine

LUNDI

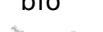
Saucisse de volaille et veau façon chipolatas



Macaroni



Fromage frais Chanteneige bio



Fruit frais

Gaufre poudrée
Lait demi écremé

MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde



Boulettes de bœuf bio sauce barbecue



Pommes de terre lamelles Chou fleur



Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Baguette
Gelée de groseille
Fruit frais

MERCREDI

Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde



Hoki pmd sauce tomate



Semoule



Ile flottante et sa crème anglaise



Pailloline



Fruit frais

Viennoiserie
Fruit frais

JEUDI

*** Menu Végétarien ***



Céleri rémoulade



Pané moelleux au gouda



Purée pommes de terre BIO, courgettes, olive et basilic



Yaourt nature

VENDREDI

Colin alaska pmd sauce au curry



Riz bio

Haricots verts bio



Fourme d'Ambert aop



Fruit frais

sOgeres

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



Arnouville (Maternelle)
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

Coupelle de purée de pommes et fraises

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais

 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

Madeleine
Yaourt nature

***** Dessert de printemps *****

 Salade de tomates 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

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais

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

sOgeres



Arnouville (Maternelle)
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 :
Miel



Fruit frais

MARDI

☛ Salade de tomates 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

Baguette
Fromage frais Petit louis
Jus de pommes

Gâteau fourré au chocolat
Fruit frais

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



☛ Aiguillettes de poulet vf jus aux oignons



Riz bio



Crème dessert saveur chocolat

Baguette
Gelée de groseille
Fruit frais

VENDREDI

☛ AB Coquillettes bio sauce thon pmd et tomate façon bolognaise



☛ Cantal aop



Fruit frais

Gâteau fourré à l'abricot
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

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 (Maternelle)
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 coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) et vinaigrette moutarde

Sauté de veau lr marengo (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

Carrot

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 (Maternelle)
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

