





Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI





Sauté de boeuf charolais sauce au thym  
Haricots verts  
 Boulgour bio  
—  
 Fromage frais fouetté Rondelé bio  
 Fromage frais Carré frais bio  
—  
 Fruit bio au choix

## MARDI








\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*  
Carottes râpées vinaigrette au basilic  
Mâche et betteraves et vinaigrette au basilic  
—  
 Chili sin carne bio et riz bio  
—  
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel  
Mousse au chocolat au lait

## MERCREDI

## JEUDI

 Escalope de porc\* Ir au jus  
 Escalope de dinde Ir au jus  
Pommes de terre Caldeirada (pdt, tomate, oignon)  
—  
 Yaourt bio aromatisé framboise  
 Yaourt bio nature  
—  
Fruit frais au choix

## VENDREDI


 Salade de tomate bio  
 Concombres en rondelles bio et mozzarella et vinaigrette moutarde  
—  
 Merlu pmd sauce aux épices douces  
 Fusilli bio  
 Carottes bio  
—  
 Coupelle de purée de pomme et poire bio  
 Coupelle de purée de pommes et abricots bio


Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 06/05/2024 au 10/05/2024

# MENU

de la semaine


## LUNDI

 Colin d'Alaska pmd sauce estragon

 Epinards branches bio à la béchamel


 Riz bio



 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fromage frais Chanteneige bio




 Fruit bio  
au choix

## MARDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Concombre en rondelles  
et vinaigrette à la ciboulette  
Radis roses  
et beurre



 Tajine de pois chiches et  
boulgour bio




Crème dessert au chocolat  
Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

 Œuf dur bio

 Mayonnaise bio



Cordon bleu de volaille  
Petits pois et carottes



Yaourt aromatisé  
Yaourt nature



 Fruit bio  
au choix

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture  
biologique




Produit de la mer  
durable

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 13/05/2024 au 17/05/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI


 Raviolis bio au tofu sauce tomate


Fromage fondu Vache qui rit


Compote de pommes allégée en sucre

## MARDI


\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Blé bio sauce légumes bio pois cassés


 Fromage blanc bio sucré différemment et dosette de sucre blanc  
Confiture  
Miel

 Fruit bio au choix

## MERCREDI


 Œuf dur bio et sauce cocktail

Echine de porc\* au jus

 Escalope de dinde *lr* sauce crème aux champignons

 Purée de pommes de terre bio

Duo de mozzarella et cheddar râpés


 Fruit bio


Viennoiserie  
Yaourt nature


## JEUDI

\*\*\* Amuse-bouche : cornichon aigre douce \*\*\*

Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde  
Radis roses et beurre



 Sauté de bœuf char sauce aux olives  
Brocolis  
Pâtes et emmental râpé


 Coupelle de purée de pommes bio


 Purée de pommes et bananes bio

## VENDREDI

 Céleri bio rémoulade

 Salade verte bio  
 dés de Saint Nectaire aoc vinaigrette à la provençale

 Hoki pmd sauce au citron  
Courgettes  
Semoule

 Gâteau au caramel, farine *lr* caramel liquide

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

  
Appellation  
d'Origine Contrôlée

  
Certifié Label  
Rouge

  
Issu de l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

  
Produit local

  
Viande charolaise

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 20/05/2024 au 24/05/2024

# MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Salade verte  
et vinaigrette moutarde  
Pomelos

Saucisse chipolatas\*  
*Saucisse de volaille façon  
chipolatas*  
Lentilles

 Dessert lacté flan vanille nappé  
caramel bio

 Crème dessert bio chocolat


 Sauté de boeuf char sauce  
caramel  
Pommes de terre vapeur


Saint Paulin

 Fruit bio

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Jus de pommes

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

 Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio

 Salade de pois chiches bio

 Omelette bio


 et emmental râpé bio


Pâtes

Courgettes à la provençale

 Fruit bio  
au choix

\*\*\* Les Pas Pareilles \*\*\*

 Salade coleslaw bio

 Salade de tomate bio  
et vinaigrette au basilic

 Colin d'Alaska pmd sauce  
tomate

 Riz bio

Crêpe nature sucrée

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 27/05/2024 au 31/05/2024

# MENU

de la semaine



## LUNDI

Saucisson sec\*  
Salami\*  
et cornichon  
*Coupe de pâté de volaille*

—

Bifteck haché charolais sauce  
paprika persil  
Mayonnaise  
Pommes de terre quartier avec  
peau

—

 Yaourt bio nature  
 Yaourt bio aromatisé vanille



## MARDI

Sauté de porc\* LR, lardons et  
sauce tomate  
*Sauté de dinde LR, dés de dinde  
et sauce tomate*


—

Torsades


—

 Saint Nectaire aop  
 Pont l'évêque aop


—

 Fruit bio  
au choix


## MERCREDI

Merguez  
Légumes couscous  
 Boulgour bio

—

 Fromage frais Chanteneige bio

—



 Fruit bio

—


Miel pops  
Lait demi écrémé

## JEUDI



\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde  
 Pomelos bio

—

Crêpe à l'emmental  
 Carottes bio fraîches


—

 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg  
 Beignet framboise dcg



## VENDREDI

Salade de tomates  
Concombre en rondelles  
Vinaigrette au cerfeuil

—

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais  
Purée Dubarry (chou fleur et  
pommes de terre)

—

 Crème dessert bio à la vanille  
 Crème dessert bio chocolat

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique




Produit de la mer  
durable


Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 03/06/2024 au 07/06/2024

# MENU

de la semaine


## LUNDI

 Salade de tomate bio  
MACHE (SACHET)  
et vinaigrette moutarde

 Colombo de porc\* lr  
*Colombo de dinde LR*

 Haricots verts bio

 Riz bio


 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé à la fraise


## MARDI


### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Concombre en rondelles  
et vinaigrette moutarde  
Radis roses  
et beurre

 Omelette bio  
Lentilles mijotées


 Carottes bio

 Dessert lacté flan vanille nappé  
caramel bio

 Crème dessert bio chocolat

## MERCREDI

Pizza au fromage

 Sauté de veau lr au romarin  
Petits pois mijotés


 Fruit bio

Palet breton pur beurre  
Lait demi écrémé

## JEUDI

Saucisson à l'ail\*  
Rillettes de porc\*  
et cornichon

*Pâté de mousse de canard*


 Aiguillettes de poulet vf jus aux  
oignons


 Pâtes bio



 et emmental râpé bio

Melon jaune  
Pastèque

## VENDREDI

Salade iceberg  
et vinaigrette au miel et moutarde  
à l'ancienne  
Carotte râpée fraîche vinaigrette  
miel et moutarde à l'ancienne  
 et dés de cantal aop

 Brandade de poisson pmd  
purée bio

 Tarte au flan dcg  
 Gâteau basque dcg

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres









Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 10/06/2024 au 14/06/2024






# MENU

de la semaine



## LUNDI

-  Salade de tomate bio
-  Concombres en rondelles bio et vinaigrette aux herbes
-  et emmental bio
- 
-  Daube de boeuf char à la provençale (tomate, herbes de provence)
- Duo de courgettes jaune et verte
- Pommes de terre vapeur
- 
-  Coupelle de purée de pomme et poire bio
-  Coupelle de purée de pommes et abricots bio



## MARDI

-  Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
-  Pomelos bio
- 
-  HOKI pmd SAUCE AUX AGRUMES
- Blé
- Chou fleur
- 
-  Crème dessert bio chocolat
-  Crème dessert bio à la vanille



## MERCREDI

-  Poulet lr sauce basquaise (tomate, oignon, laurier, thym)
-  Riz bio
- 
- Fromage blanc aromatisé
- 
- Pastèque
- 
- Frosties
- Lait demi écrémé

## JEUDI

- \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*
- Animation Les pas pareilles \*\*\***
- Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
- Mayonnaise
- Pommes de terre quartier avec peau
- 
-  Pont l'évêque aop
-  Saint Nectaire aop
- 
- Assiette de fruits d'été (Melon jaune - Melon Charentais)

## VENDREDI

-  Salade verte bio et croûtons et maïs et vinaigrette moutarde
- 
-  Meunière colin pmd d'Alaska frais
- Pâtes
- Ratatouille
- 
- Duo de mozzarella et cheddar râpés
- 
- Cake nature (farine LCL)

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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 17/06/2024 au 21/06/2024




# MENU

de la semaine

## LUNDI



-  Sauté de porc\* Ir au curry
-  Sauté de dinde Ir au curry
-  Lentilles mijotées bio
- 
-  Fromage blanc bio sucré différemment et dosette de sucre blanc crème de marrons Miel
- 
-  Fruit bio au choix

## MARDI

-  Merlu pmd sauce citron persillée
- Petits pois mijotés
- 
-  Cantal aop
- 
-  Beignet parfum chocolat noisette dcg
-  Beignet aux pommes dcg


## MERCREDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

-  Salade verte bio et vinaigrette au basilic
- 
-  Oeuf à la coque opa et ses mouillettes et ketchup
- Coquillettes
- 
- Crème dessert à la vanille







- 
- 
- Baguette et beurre
- Miel
- Fruit

## JEUDI

- Tartinade concombre, menthe et poivron et chips de maïs
- 
- Chili con carne (boeuf charolais)
-  Riz bio
- 
- Duo de mozzarella et cheddar râpés
- 
- Melon vert
- Pastèque

## VENDREDI

### \*\*\* Amuse-bouche : Graine de courges \*\*\*

-  Taboulé aux raisins secs, semoule bio
-  Salade de pois chiches bio
-  et dés de gouda bio
- 
-  Hoki pmd sauce à l'oseille
-  Haricots verts bio
- 
-  Fruit bio au choix

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Oeuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Arnouville (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 24/06/2024 au 28/06/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*



VG. MACARONI AGB S-COMP.  
BQ,SCE LEGUME  
P.CASSE,GRAINE COURGE

 Yaourt bio brassé à la fraise

 Petit suisse nature bio

 Fruit bio  
au choix

## MARDI

 Concombres en rondelles bio  
 Salade de tomate bio  
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Merguez  
Légumes couscous  
Boulgour

Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat  
Dessert lacté gélifié saveur vanille

## MERCREDI


Effiloché de canard en parmentier


Fromage frais Fraidou

 Fruit bio


Viennoiserie  
Jus multifruit

## JEUDI

 Tortis bio au thon et pesto  
rouge

 Haricots blanc bio au cerfeuil  
et dés de cantal aop


Gardiane de boeuf charolais


 Bouquet de légumes bio (chou  
fleur, brocoli et carotte)


Melon jaune  
Pastèque

## VENDREDI


\*\*\* C'est la fête : bientôt les  
vacances \*\*\*

 Salade coleslaw bio

 Salade de tomate bio  
et vinaigrette moutarde

 Fish burger pmd  
et ketchup

Pommes de terre quartier avec  
peau

 Gaufre Bruxelloise dcg  
et crème fouettée

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable