



Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Salade verte bio
et vinaigrette aux herbes


Gardiane de boeuf charolais
Riz

 Haricots verts bio persillés

Mousse au chocolat au lait
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Sauce ratatouille bio et pois
cassés

 Pâtes bio


 Pont l'évêque aop


 Munster aop


Fruit
au choix

MERCREDI

Poulet à l'estragon
Jus de légumes

 Carottes bio locales

 Semoule bio

 Yaourt bio brassé à la fraise

Fruit

Gaufrette vanille
Lait demi écrémé

JEUDI


*** Amuse bouche : Chou romanesco ***

Merguez
Purée d'épinards et pommes de
terre

Camembert
Carré

Fruit
au choix

VENDREDI

 Merlu pmd sauce crème

 Blé bio

Gouda
Mimolette

Fruit frais
au choix

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Endives
Salade verte
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

Colombo de porc* Ir
Colombo de dinde VF
Carottes

Riz bio

Yaourt bio nature
Yaourt bio aromatisé vanille

MARDI

Thon à la tomate et au basilic

Pennes bio

Saint Nectaire aop
Cantal aop

Fruit bio
au choix

MERCREDI

Pizza au fromage

Sauté de veau Ir au romarin

Petits pois mijotés bio

Crème dessert au chocolat

Brownie
Fruit frais

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Tajine de pois chiches et
boulgour bio

Camembert
Coulommiers

Fruit bio
au choix

VENDREDI

Radis roses
et beurre demi sel
Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)
Dés de mimolette

Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
Epinards branches en béchamel

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



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


Carotte râpée vinaigrette à la moutarde
Mâche et betteraves et vinaigrette moutarde



 Sauté de bœuf char sauce aux olives
Ratatouille à la niçoise
Blé

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Mousse au chocolat au lait

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Dahl de lentilles corail bio et riz bio

 Pont l'évêque aop
 Munster aop

Fruit frais au choix


MERCREDI


Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)
Duo de mozzarella et cheddar râpés

Escalope de dinde sauce chasseur
Pâtes
Haricots verts
Fruit frais


Corn flakes
Lait demi écrémé


JEUDI

 Jambon blanc lr sauce tomate
JAMBON DINDE SAUCE TOMATE


 Haricots blancs coco bio sauce thym

Fromage fondu Vache qui rit
Fromage frais Saint môret


 Purée de pommes et bananes bio

 Coupelle de purée de pommes bio

VENDREDI

 Salade verte bio et croûtons et maïs et vinaigrette moutarde

Parmentier de saumon (purée pdt BIO)

 Yaourt bio brassé framboise, abricot

 Petit suisse nature bio

* : 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



Viande charolaise


Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***


 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à tartiflette)

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


Fruit frais
au choix

MARDI

*** Amuse-bouche : Muesli ***

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde


 Pomelos bio

 Sauté de porc* /r sauce tomate
Sauté de dinde sauce tomate


 Riz bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Dessert lacté gélifié saveur vanille

MERCREDI

 Soupe de courgette bio et
vache qui rit

Merguez

 Purée Dubarry, chou fleur bio
et pommes de terre fraîches lcl bio


Fruit frais


Viennoiserie
Petit fromage blanc aux fruits

JEUDI

*** Les pas pareille ***

Radis roses en rondelles
Emincé d'endives
Dés de mimolette
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

 Boeuf mode char


 Carottes bio

Fondant de haricot rouge et
framboise

VENDREDI

Soupe de potiron et pommes de
terre

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Hoki pmd sauce basilic
Brocolis
Pâtes

Fruit frais
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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local




Viande charolaise


Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024

MENU


de la semaine

LUNDI


 Carottes rapées bio fraîches
vinaigrette bio provençale

 Endives bio
vinaigrette à la provençale

BIFTECK HACHE CHAR. SAUCE
DIJONNAISE


 Lentilles lcl mijotées

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé framboise,
abricot


MARDI

*** Menu Végétarien ***


 Pâtes bio potiron, carotte bio et
mozzarella

 Cantal aop

 Pont l'évêque aop

 Fruit bio
au choix

MERCREDI

Salade de mâche et betteraves
rouges
et vinaigrette moutarde
 et édam bio

Escalope de dinde sauce
printanière
Petits pois mijotés

 Riz bio


 Beignet framboise dcg

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais

JEUDI

Saucisse de Strasbourg*
Francfort de volaille
Chou à choucroute
Pommes de terre vapeur


 Fromage frais Chanteneige bio


 Fromage fondu vache qui rit bio


 Fruit bio
au choix


VENDREDI

Salade Florida (salade,
pamplemousse, mandarine,
croûtons)
Salade verte aux pommes et
oranges
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce citron

 Purée de courge butternut et
pommes de terre bio

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

 Crème dessert bio à la vanille

* : 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



Produit local

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 01/04/2024 au 05/04/2024

MENU

de la semaine






LUNDI




MARDI

MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

 Salade verte bio
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne
 Pomelos bio
—
 Goulash de boeuf Ir (paprika
doux, tomate)
Pommes de terre vapeur
—
 Crème dessert bio chocolat
 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

Poulet sauce paprika et persil
 Lentilles mijotées bio
—
 Saint Nectaire aop
—
 Fruit bio

—
Baguette
Chocolat noir (tablette)
Fromage blanc nature

*** Menu Végétarien ***
 Omelette bio
Purée de courgettes et pommes
de terre
—
Yaourt nature
Yaourt aromatisé
—
 Fruit bio
au choix

*** Dessert de printemps ***
Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre
—
 Merlu pmd sauce curry
 Pâtes bio
et emmental râpé
Carottes
—
Brownie
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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 08/04/2024 au 12/04/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade verte
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Sauté de veau lr marengo
(tomate et champignons)
Penne rigate


 et emmental bio

Fruit frais

Palet breton pur beurre
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances ***

 Sauté de porc* lr sauce
fermière (bouillon de volaille, petits
pois, carotte)

Sauté de dinde façon fermière
Petits pois mijotés

 Riz bio

 Cantal aop

Fruit frais

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Yaourt nature

MERCREDI

*** Vacances ***

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)

Escalope de dinde sauce
charcutière

 Boulgour bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

Gaufre nappée au chocolat
Fruit frais

JEUDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Parmentier au haché végétal (PDT
fraîche BIO)

 Fromage blanc bio


Fruit frais

Baguette
Fromage frais Petit Cotentin
Jus de pommes

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade de mâche et betteraves
rouges
et vinaigrette aux herbes
Dés de mimolette

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
Chou fleur en béchamel

Cake à la noix de coco (farine
locale)

Brownie
Fruit frais

* : 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

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 15/04/2024 au 19/04/2024


MENU


de la semaine


LUNDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
et vinaigrette au basilic

 Escalope de porc lr sauce au
thym

 Escalope de dinde vf sauce au
thym


 Haricots blancs coco bio sauce
tomate

Crème dessert à la vanille

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit frais

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Sauce ratatouille bio et pois
cassés

 Riz bio

 Saint Nectaire aop

Fruit frais

Frosties
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Vacances ***

Radis roses
et beurre

Sauté de boeuf charolais façon
stroganoff (tomate, champignon,
paprika, crème)
Haricots verts


Crêpe nature sucrée
et sauce chocolat

Baguette
et beurre
Miel
Fruit frais


JEUDI

*** Vacances ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Aiguillettes de poulet vf jus aux
oignons



 Pâtes bio


 Yaourt bio nature

Muffin vanille pépites de chocolat
Fruit frais

VENDREDI

*** Vacances ***

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio
 et édam bio

 Merlu pmd sauce basilic
Carottes fraîches

Fruit frais

Viennoiserie
Fromage blanc nature

* : 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 Française

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024

MENU


de la semaine

LUNDI

Cordon bleu de volaille
Epinards branches en béchamel

 Riz bio

Fromage fondu Croc'lait
Fromage fondu Vache Picon

 Fruit bio
au choix


MARDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre


Sauté de boeuf charolais sauce
caramel


Petits pois et carottes

 Blé bio


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

MERCREDI

Salade de tomates
et vinaigrette à la ciboulette
 et dés de cantal aop

 Hoki pmd sauce marseillaise
(soupe de poisson, pulpe de
tomate, huile d'olive, ail)
Mayonnaise

Pommes de terre quartier avec
peau

 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

Cookies
Fruit frais

JEUDI

*** Menu Végétarien ***
Animation Les pas pareilles ***

Carotte râpée vinaigrette à la
moutarde
Emincé d'endives
Dés de mimolette


Farfalles au pesto brocolis haricots
blanc

Barre bretonne à partager

VENDREDI

*** Amuse-bouche : Dessert
végétal au lait de coco ***

Saucisson à l'ail*
Saucisson sec*
et cornichon
Galantine de volaille

 Colin d'Alaska pmd sauce fines
herbes

 Purée de pommes de terre 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



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique







Produit de la mer
durable

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

VENDREDI

* : 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