


Arnouville (Maternelle)
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
Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt nature



MARDI

*** Menu Végétarien ***
Carottes râpées vinaigrette au basilic
Chili sin carne bio et riz bio
Mousse au chocolat au lait

Barre bretonne à partager
Jus de pommes




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
Fruit frais

Viennoiserie
Lait demi écrémé

VENDREDI

 Salade de tomate bio et mozzarella et vinaigrette moutarde
Merlu pmd sauce aux épices douces
 Fusilli bio
 Carottes bio
Coupelle de purée de pomme et poire bio

Baguette
Chocolat noir (tablette)
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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Arnouville (Maternelle)
Menus du 06/05/2024 au 10/05/2024

MENU

de la semaine








LUNDI

MARDI




MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Colin d'Alaska pmd sauce estragon
 Epinards branches bio à la béchamel
 Riz bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fruit bio

Gaufrette vanille
Petit fromage frais nature

*** **Menu Végétarien** ***
Concombre en rondelles
et vinaigrette à la ciboulette

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

Crème dessert au chocolat

Baguette
Confiture de fraises
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



Issu de l'agriculture
biologique




Produit de la mer
durable

Arnouville (Maternelle)
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

Madeleine longue
Pâte à tartiner
Fruit frais

MARDI

*** Menu Végétarien ***


 Blé bio sauce légumes bio pois cassés

 Fromage blanc bio sucré
différemment
Sucre


 Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner
Lait demi écrémé

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



Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde


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


 Coupelle de purée de pommes
bio

Baguette
et beurre
Miel
Fruit frais

VENDREDI

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

 Hoki pmd sauce au citron
Courgettes
Semoule

 Gâteau au caramel, farine *lcl*
caramel liquide

Pailloline
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 Contrôlée


Certifié Label
Rouge


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local


Viande charolaise

Arnouville (Maternelle)
Menus du 20/05/2024 au 24/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Saucisse chipolatas*
*Saucisse de volaille façon
chipolatas*
Lentilles

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio


Gâteau fourré à l'abricot
Fruit frais



 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


 Omelette bio
 et emmental râpé bio
Pâtes
Courgettes à la provençale

 Fruit bio

Madeleine
Lait demi écrémé

*** Les Pas Pareilles ***

 Salade coleslaw bio

 Colin d'Alaska pmd sauce
tomate

 Riz bio

Crêpe nature sucrée

Baguette
Gelée de groseille
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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Arnouville (Maternelle)
Menus du 27/05/2024 au 31/05/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

Saucisson sec*
et cornichon
Coupe de pâté de volaille

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


 Yaourt bio nature


Barre bretonne à partager
Fruit frais

MARDI

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

Torsades


 Saint Nectaire aop


 Fruit bio


Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage blanc aux fruits

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

Crêpe à l'emmental


 Carottes bio fraîches


 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais

VENDREDI

Salade de tomates
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

Viennoiserie
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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique




Produit de la mer
durable


Arnouville (Maternelle)
Menus du 03/06/2024 au 07/06/2024

MENU

de la semaine


LUNDI

 Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Colombo de porc* lr
Colombo de dinde LR

 Haricots verts bio

 Riz bio


 Yaourt bio nature


Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Fruit


MARDI

*** **Menu Végétarien** ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio
Lentilles mijotées


 Carottes bio

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

Gâteau fourré au chocolat
Yaourt aromatisé

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*
et cornichon

Pâté de mousse de canard

 Aiguillettes de poulet vf jus aux
oignons

 Pâtes bio


 et emmental râpé bio


Pastèque

Gaufre poudrée
Petit fromage frais nature

VENDREDI

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

 Brandade de poisson pmd
purée bio

 Gâteau basque dcg

Baguette
Chocolat noir (tablette)
Fruit

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

sOgeres






Arnouville (Maternelle)
Menus du 10/06/2024 au 14/06/2024

MENU


de la semaine

LUNDI

 Salade de tomate 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

Vienniserie
Fruit

MARDI


 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 HOKI pmd SAUCE AUX
AGRUMES
Blé
Chou fleur

 Crème dessert bio chocolat

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

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
et mayonnaise


Pommes de terre quartier avec
peau


 Pont l'évêque aop

Assiette de fruits d'été (Melon
jaune - Melon Charentais)

Baguette
Pâte à tartiner
Yaourt nature

VENDREDI

 Salade verte bio
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais
Pâtes
Ratatouille

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

Cake nature (farine LCL)

Gaufrette vanille
Fruit

* : 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 (Maternelle)
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
Crème de marron


 Fruit bio

Brownie
Lait demi écrémé

MARDI

 Merlu pmd sauce citron
persillée
Petits pois mijotés


 Cantal aop


 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Madeleine longue
Fruit

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade verte bio
et vinaigrette au basilic

 Oeuf à la coque opa et ses
mouillettes
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


Pastèque

Etoile fourrée à la framboise
Compote de pommes et poires
allégée en sucre

VENDREDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio
 et dés de gouda bio

 Hoki pmd sauce à l'oseille
 Haricots verts bio

 Fruit bio

Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage frais nature

* : 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 (Maternelle)
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

 Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
Jus d'ananas

MARDI

 Concombres en rondelles bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Merguez
Légumes couscous
Boulgour

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Pailloline
Fruit

MERCREDI


Effiloché de canard en parmentier


Fromage frais Fraidou

 Fruit bio


Viennoiserie
Jus multifruit

JEUDI

 Tortis bio au thon et pesto
rouge

 et dés de cantal aop

Gardiane de boeuf charolais

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


Melon jaune

Baguette
Chocolat noir (tablette)
Yaourt aromatisé


VENDREDI

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

 Salade coleslaw bio

 Fish burger pmd
Ketchup

Pommes de terre quartier avec
peau

 Gaufre Bruxelloise dcg
et crème fouettée

Barre bretonne à partager
Fruit

* : 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