



Arnouville (Maternelle)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

MENU

de la semaine



LUNDI

 Salade verte bio
et vinaigrette aux herbes
Gardiane de boeuf charolais
Riz
 Haricots verts bio persillés
Mousse au chocolat au lait

Madeleine longue
Fruit



MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Sauce ratatouille bio et pois
cassés
 Pâtes bio
Pont l'évêque aop
Fruit

Baguette
et beurre
Miel
Yaourt aromatisé

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

Merguez
Purée d'épinards et pommes de
terre
Camembert
Fruit

Barre bretonne à partager
Yaourt nature

VENDREDI

 Merlu pmd sauce crème
 Blé bio
Gouda
Fruit frais

Baguette
Chocolat noir (tablette)
Petit fromage blanc aux fruits

* : 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 (Maternelle)
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

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

 Colombo de porc* lr
Colombo de dinde VF

Carottes

 Riz bio

 Yaourt bio nature

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit frais

MARDI

Thon à la tomate et au basilic

 Pennes bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

Viennoiserie
Lait demi écrémé

MERCREDI

Pizza au fromage

 Sauté de veau lr au romarin


 Petits pois mijotés bio

Crème dessert au chocolat

Brownie
Fruit frais

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio


Camembert

 Fruit bio


Baguette
Confiture de fraises
Lait demi écrémé

VENDREDI

Radis roses
et beurre demi sel
Dés de mimolette

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

Epinards branches en béchamel

 Tarte au flan dcg

Gaufrette vanille
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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Arnouville (Maternelle)
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Carotte râpée vinaigrette à la moutarde

 Sauté de bœuf char sauce aux olives


Ratatouille à la niçoise
Blé


Dessert lacté gélifié saveur vanille

Madeleine longue
Fruit frais

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Dahl de lentilles corail bio et riz bio

 Pont l'évêque aop

Fruit frais

Baguette
Pâte à tartiner
Fromage blanc nature

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


 Purée de pommes et bananes bio

Baguette
Gelée de groseille
Fruit frais

VENDREDI

 Salade verte bio et croûtons et vinaigrette moutarde

Parmentier de saumon (purée pdt BIO)

 Yaourt bio brassé framboise, abricot

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 Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Viande charolaise


Arnouville (Maternelle)
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
Confiture d'abricots

Fruit frais

Baguette
Fromage frais Saint môret
Jus de pommes

MARDI

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde


 Sauté de porc* Ir sauce tomate
Sauté de dinde sauce tomate

 Riz bio


Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit frais

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
Dés de mimolette
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

 Boeuf mode char

 Carottes bio


Fondant de haricot rouge et
framboise

Etoile fourrée à la framboise
Fruit frais

VENDREDI

Soupe de potiron et pommes de
terre

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Hoki pmd sauce basilic

Brocolis

Pâtes

Fruit frais

Baguette
et beurre
Miel
Lait demi écrémé

* : 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 (Maternelle)
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

 Carottes rapées bio fraîches
vinaigrette bio provençale

BIFTECK HACHE CHAR. SAUCE
DIJONNAISE


 Lentilles lcl mijotées

 Yaourt bio nature

Barre bretonne à partager
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Pâtes bio potiron, carotte bio et
mozzarella

 Cantal aop

 Fruit bio

Cookies
Jus multifruit

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


 Fruit bio


Madeleine
Lait demi écrémé

VENDREDI

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

Baguette
Chocolat au lait (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



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Arnouville (Maternelle)
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

 Goulash de boeuf Ir (paprika
doux, tomate)
Pommes de terre vapeur

 Crème dessert bio chocolat

Gâteau fourré au chocolat
Fruit frais

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


 Fruit bio

Viennoiserie
Lait demi écrémé

*** Dessert de printemps ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Filet de merlu pmd sauce
nantua (tomate, crème fraîche,
échalote)

 Pâtes bio
et emmental râpé
Carottes

Brownie
et crème fouettée

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



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Arnouville (Maternelle)
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 (Maternelle)
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

 Filet de merlu pmd sauce curry
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 (Maternelle)
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
Fruit bio


Gâteau fourré à la fraise
Petit fromage frais nature

MARDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
Sauté de boeuf charolais sauce
caramel
Petits pois et carottes
 Blé bio
 Fromage blanc bio sucré
différemment
Sucre

Baguette
Fromage fondu Croc'lait

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)
Pommes de terre quartier avec
peau
et mayonnaise
 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio


Cookies
Fruit frais

JEUDI

*** Menu Végétarien ***
Animation Les pas pareilles ***
Carotte râpée vinaigrette à la
moutarde
Dés de mimolette
Farfalles au pesto brocolis haricots
blanc
Barre bretonne à partager

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais

VENDREDI

Saucisson à l'ail*
et cornichon
Galantine de volaille
Colin d'Alaska pmd sauce fines
herbes
 Purée de pommes de terre bio
Fruit bio

Pailloline
Lait demi écrémé

* : 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 (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

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