


Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 04/09/2023 au 08/09/2023


MENU


de la semaine


LUNDI


*** Menu Végétarien ***

 Haricots rouges et maïs façon
chili cpne
Riz



 Petit suisse nature bio


 Yaourt bio brassé à la banane





Fruit
au choix


MARDI


Bifteck haché charolais sauce au
thym
Pâtes




 Saint Nectaire aop


 Munster aop




 Fruit bio
au choix


MERCREDI


 Concombres rondelles bio lcl
et vinaigrette à la ciboulette




Poulet sauce façon orientale

 Boulgour bio

 Légumes couscous bio



Petit fromage frais nature



Baguette


Fromage frais Petit Cotentin

Fruit


JEUDI

**** C'est la fête : repas de rentrée ****

Tranche de pastèque
Melon jaune




Francfort de volaille
Pommes de terre sautées en
lamelles





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

VENDREDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Carotte râpée
et gouda



 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce niçoise (tomate, olive,
basilic, câpres)
Haricots verts



Beignet parfum chocolat
Beignet framboise

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 11/09/2023 au 15/09/2023



MENU

de la semaine

LUNDI

Sauté de boeuf charolais sauce
aux olives
Jus de légumes
Semoule
Ratatouille à la niçoise

—

 Pont l'évêque aop
 Cantal aop

—



Fruit
au choix

MARDI


**** Menu végétarien ****

Concombre en rondelles
Salade de tomates
vinaigrette à la provençale

—

  Penne semi-complète bio
sauce lentilles corail, curry et maïs
cpne

—

 Yaourt bio nature
Miel
Confiture
et dosette de sucre blanc


MERCREDI

Pizza au fromage
et emmental râpé

—

Rôti de dinde au jus
 Carottes bio à la crème


—


 Fruit bio

—


Pain au lait
Chocolat au lait (tablette)
Yaourt nature

JEUDI

 Taboulé aux raisins secs
(semoule BIO) cpne

 Salade de pois chiches bio
et dés d'emmental

—

Courgettes farcies (volaille)
 Riz bio aux épices douces


—


Melon jaune
Pastèque

VENDREDI

Salade florida (SV, mandarine,
pamplemousse, crûtons)
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre

—

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

 Purée d'épinards et pommes
de terre bio cpne

—

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

—

Mousse au chocolat au lait
Dessert lacté gélifié saveur vanille

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 18/09/2023 au 22/09/2023


MENU

de la semaine

LUNDI


Beignets de calamar
Riz
Cordiale de légumes (carotte,
courgette, haricots vert)



 Munster aop
 Cantal aop

 Fruit bio
au choix

MARDI

Concombre en rondelles
Radis roses en rondelles
et vinaigrette moutarde


 Merguez
Pommes de terre quartier avec
peau


 Crème dessert bio chocolat
 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio


MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

Melon jaune


 Pâtes bio, légumes bio et pois
cassés


 Yaourt bio brassé framboise,
abricot


 Palet breton pur beurre
Jus multifruit

JEUDI

** Les Pas Pareilles **


 Parmentier de boeuf aux deux
pommes (pdt fraîche) cpne

 Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits

 Fruit
au choix

VENDREDI

Salade de tomates
vinaigrette balsamique
Carottes râpées fraîches
vinaigrette balsamique
et dés d'emmental

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce crème aux herbes
Haricots verts

 Cake coco cpne (farine locale)

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 25/09/2023 au 29/09/2023

MENU


de la semaine

LUNDI

Céleri rémoulade
Salade de tomates
vinaigrette aux herbes


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

Sauté de dinde façon fermière

 Lentilles mijotées bio

Mousse au chocolat au lait
Crème dessert à la vanille



MARDI

 Poisson blanc pané croustillant
pmd
Pâtes

Pointe de brie
Camembert

Fruit
au choix

MERCREDI

 Salade coleslaw bio
 et dés de cantal aop

Goulash de boeuf charolais
(paprika doux, tomate)
Haricots verts


Crêpe nature sucrée

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

JEUDI


**** Menu végétarien ****



Taboulé
Dés de mimolette

 Oeuf dur bio sauce béchamel
Epinards branches au gratin

 Fruit bio
au choix

VENDREDI

 Courmentier de lieu pmd
(purée de courgettes et pommes
de terre) cpne

 Yaourt bio aromatisé framboise
 Yaourt bio à la vanille

Fruit
au choix

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique




Produit de la mer
durable

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 02/10/2023 au 06/10/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

 Marmite de colin pmd mode honfleur (fruits de mer et sauce crème)

 Riz bio

 Munster aop

 Saint Nectaire aop

Fruit
au choix

MARDI


**** Menu végétarien ****


Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre

Couscous de légumes, fèves et
semoule

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MERCREDI

 Salade verte bio
et croûtons
et vinaigrette à la ciboulette

 Jambon blanc* lr
Filet de dinde façon jambon
Purée de pommes de terre


Petit fromage blanc aux fruits


Baguette
et beurre
Miel
Fruit

JEUDI


Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Céleri rémoulade
et dés d'emmental

Sauté de boeuf charolais marengo
(persil, pulpe de tomate,
champignon)

 Carottes fraîches cpne

 Gâteau de maïs cpne (farine de
blé locale)

VENDREDI

 Thon à la tomate et au basilic
cpne
Macaroni

Coulommiers
CARRE

Fruit
au choix

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 09/10/2023 au 13/10/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

**** C'est la fête : AUSTRALIE ****

Mâche et betteraves
Noix de cajou
et vinaigrette moutarde

Sauté de dinde sauce
cheese'mental
Penne rigate

Assiette de fruits frais

MARDI

**** C'est la fête : ARGENTINE ****

Salade iceberg
Vinaigrette Chimi Churri (ail,
coriandre, estragon, citron,
ciboulette, persil, paprika)

Sauté de boeuf charolais sauce
barbecue

Haricots rouges maïs et
butternut cpne

Yaourt bio nature
Confiture de lait

MERCREDI

**** C'est la fête : COTE D'IVOIRE ****

Poulet sauce Kedjenou (tomate,
aubergine, oignon, gingembre)
Boullgour

Fromage blanc bio

Banane bio

sauce au chocolat lait cpne

Baguette
Camembert
Jus de pommes

JEUDI

**** C'est la fête : JAPON - Menu
Végétarien ****

Radis noir râpé
et vinaigrette moutarde

Riz sauce teriyaki (gingembre,
sésame) et oeuf dur cpne

Smoothie ananas passion cpne

VENDREDI

**** C'est la fête : FRANCE ****

Salade de tomate bio lcl
et vinaigrette moutarde
et dés de cantal aop

Brandade de poisson pmd
cpne

Barre pâtissière à partager
Crème de marron

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable




Produit local


Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 16/10/2023 au 20/10/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade verte bio
Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

 Chou rouge bio vinaigrette moutarde à l'ancienne au miel bio

—


Saucisse chipolatas*
Saucisse de volaille façon chipolatas


Pommes de terre quartier avec peau


—

Mousse au chocolat au lait
Liégeois à la vanille


MARDI


 Médaillon de Merlun pmd sauce échalote
Jus de légumes

 Semoule bio

 Epinards branches bio à la béchamel

—


 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fromage frais fouetté bio

—

Fruit
au choix


MERCREDI

Carotte râpée
 et dés de cantal aop

—

Gardiane de boeuf charolais
Haricots beurre

—

 Gâteau basque dcg

—


Brownie
Fruit

JEUDI

**** Les Pas Pareilles - Menu Végétarien ****

Céleri rémoulade
Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde


—



 Penne bio sauce chou fleur bio et cantal et emmental râpé

—


Fruit
au choix

VENDREDI

 Pavé de colin d'Alaska pmd sauce normande (champignons, crème fraîche)

  Purée de courge butternut et pommes de terre bio cpne

—

 Yaourt bio nature
Confiture
Miel
et dosette de sucre blanc

—

Fruit
au choix

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Cuisiné par nos équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 23/10/2023 au 27/10/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Salade de pommes de terre


Pané moelleux au gouda
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)


 Petit suisse nature bio

Baguette
Chocolat noir (tablette)
Lait demi écrémé


MARDI

*** Vacances ***

 Colombo de porc* Ir
Colombo de dinde VF
Riz

 Carottes bio


 Saint Nectaire aop

 Fruit bio


Gaufre poudrée
Petit fromage blanc aux fruits

MERCREDI

*** Vacances ***

 Salade verte bio aux pommes
et oranges bio
et vinaigrette moutarde

Aiguillettes de poulet sauce
végétale champignons crémée


 Pommes de terre bio en purée
(PDT bio locale fraîche)

Ile flottante
et sa crème anglaise


Viennoiserie
Fruit


JEUDI

*** Vacances ***

 Potage poireaux pommes de
terre bio
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

Sauté de boeuf charolais sauce
poivrade (oignon, carotte, vinaigre,
herbes)

 Haricots verts bio


 Fruit bio


Gâteau fourré au chocolat
Jus de pommes


VENDREDI

*** Vacances ***

Carottes râpées vinaigrette au
basilic
et dés d'emmental

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

 Chou fleur bio

 Cake au chocolat cpne (farine
LCL)

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Arnouville (Elémentaire 2 choix)
Menus du 30/10/2023 au 03/11/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Cordon bleu de volaille
Penne rigate
 Brocolis bio
Cantal aop
Fruit bio

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Pomelos
Dahl de lentilles corail bio et
riz bio cpne
Dessert lacté gélifié saveur vanille

MERCREDI

JEUDI

*** Vacances ***

Taboulé
Salade de lentilles
Dés de mimolette
Sauté de veau lr sauce
forestière (champignons)
Haricots beurre à la tomate
Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

Velouté de chou fleur bio
Duo de mozzarella et cheddar
râpés
Médaille de merlu pmd sauce
au curry
Purée d'épinard bio (pdt
fraîche)
Fruit bio

Brioche aux pépites de chocolat
Petit fromage frais nature

Baguette
Gelée de groseille
Fruit

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable