


Arnouville (Maternelle)
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
Fruit




Baguette
et beurre
Miel
Lait demi écrémé

MARDI

Bifteck haché charolais sauce au
thym
Pâtes
Saint Nectaire aop
Fruit bio

Gâteau fourré à l'abricot
Fromage blanc nature

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
Francfort de volaille
Pommes de terre sautées en
lamelles
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Barre pâtissière à partager
Fruit

VENDREDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
et gouda

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

Pailloline
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



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Arnouville (Maternelle)
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
—
Fruit

—
Gaufrette vanille
Jus de pommes

MARDI

**** Menu végétarien ****
Concombre en rondelles
vinaigrette à la provençale
—
🍷  Penne semi-complète bio
sauce lentilles corail, curry et maïs
cpne
—
 Yaourt bio nature
Miel


—
Baguette
Fromage frais Saint môret
Fruit

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
et dés d'emmental
—
Courgettes farcies (volaille)
 Riz bio aux épices douces
—
Melon jaune

—
Viennoiserie
Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade florida (SV, mandarine,
pamplemousse, croutons)
et vinaigrette moutarde
—
🍷 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

—
Baguette
Chocolat au lait (tablette)
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



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Arnouville (Maternelle)
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

—

 Fruit bio

—

Gâteau fourré à la fraise
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

MARDI


Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

—

Merguez

Pommes de terre quartier avec
peau

—

 Crème dessert bio chocolat

—


Baguette
Pâte à tartiner
Fruit

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

—

Fruit


—

Baguette
Gelée de groseille
Lait demi écrémé


VENDREDI

Salade de tomates
vinaigrette balsamique
et dés d'emmental

—

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

—

 Cake coco cpne (farine locale)

—

Madeleine
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



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Arnouville (Maternelle)
Menus du 25/09/2023 au 29/09/2023

MENU


de la semaine

LUNDI

Céleri rémoulade

 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

Baguette
Chocolat noir (tablette)
Fruit

MARDI



 Poisson blanc pané croustillant pmd
Pâtes

Pointe de brie

Fruit

Gâteau fourré au chocolat
Petit fromage frais nature

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

Brownie
Jus d'orange

VENDREDI

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

 Yaourt bio aromatisé framboise

Fruit

Viennoiserie
Lait demi écrémé

* : 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 (Maternelle)
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

Fruit

Pain au lait
Chocolat au lait (tablette)
Jus de pommes

MARDI

**** Menu végétarien ****


Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde


Couscous de légumes, fèves et semoule

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Gaufrettes au chocolat
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Salade verte bio et croûtons et vinaigrette à la ciboulette

 Jambon blanc* Ir
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 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)

Barre pâtissière à partager
Fruit

VENDREDI

 Thon à la tomate et au basilic cpne
Macaroni

Coulommiers

Fruit

Baguette
Chocolat noir (tablette)
Jus d'ananas

* : 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 (Maternelle)
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

Baguette
Confiture de fraises
Fromage blanc nature

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

Viennoiserie
Fruit

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

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit

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

Madeleine longue
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



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable




Produit local

Arnouville (Maternelle)
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

—

Saucisse chipolatas*
Saucisse de volaille façon chipolatas


Pommes de terre quartier avec peau


—


Mousse au chocolat au lait

Pailloline
Fruit


MARDI

 Médaillon de Merlun pmd sauce échalote
Jus de légumes

 Semoule bio

 Epinards branches bio à la béchamel

—


 Fromage fondu vache qui rit bio

—

Fruit

Baguette
Pâte à tartiner
Petit fromage blanc aux fruits


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

—


 Penne bio sauce chou fleur bio et cantal et emmental râpé



—

Fruit


Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Jus d'orange

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 de fraises

—

Fruit

Gaufrette vanille
Lait demi écrémé

* : 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 (Maternelle)
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 LR
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 (Maternelle)
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

VENDREDI

Briochette aux pépites de chocolat
Petit fromage frais nature

Baguette
Gelée de groseille
Fruit

Pain au lait
Chocolat au lait (tablette)
Jus multifruit

Baguette
Pâte à tartiner
Lait demi écrémé

* : 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