



Arnouville (Maternelle)

Menus du 31/10/2022 au 04/11/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade verte
Vinaigrette au miel



Sauté de porc
Sauce cantadou agrume et
potiron

*Sauté de dinde sauce cantadou,
agrume et potiron*

Gratin de pommes de terre aux
quatre épices



Lacté saveur vanille


Baguette
Beurre doux
Miel
Fruit

Mardi

Mercredi

*** Vacances ***

Poulet rôti

 Carottes bio et lentilles
mijotées bio



Fromage frais Saint môret




Fruit

Biscuits palmiers
Yaourt nature

Jeudi

*** Vacances - Menu Végétarien ***

Taboulé

 et dés de cantal aop



Pizza tomate, emmental et
mozzarella

Haricots beurre à la tomate



Fruit


Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Jus multifruit

Vendredi

*** Vacances ***

Velouté de chou fleur (pdt fraîche)
et emmental râpé



 Filet de merlu pmd sauce
citron

Epinards branches au gratin



Tarte aux pommes

Briochette aux pépites de chocolat
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable

la cantine pas pareille




Arnouville (Maternelle)

Menus du 07/11/2022 au 11/11/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Meunière colin d'Alaska pmd
Haricots verts et pommes de terre

Yaourt nature

Fruit

Baguette
Camembert
Jus de raisins (100 % jus)

Mardi

*** Menu Végétarien ***

Chili sin carne

Riz

 Pont l'Evêque aop

Fruit

Viennoiserie
Lait demi écrémé

Mercredi

Salade verte
vinaigrette d'agrumes

Jambon de dinde


Coquillettes

Fromage blanc aromatisé

Baguette
Fromage frais cantafrais
Fruit

Jeudi

Velouté de potiron et pdt
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Sauté de boeuf charolais
sauce hongroise
Pommes noisette

Fruit

Palet breton pur beurre
Jus multifruit

Vendredi

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Pêche durable

la cantine pas pareille



Arnouville (Maternelle)

Menus du 14/11/2022 au 18/11/2022



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu Végétarien ***


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

Pommes de terre au fromage à tartiflette

Petit fromage frais nature

Gâteau fourré à la fraise
Fruit

Mardi

 Sauté de boeuf charolais sauce au thym
Haricots blancs coco sauce tomate

Fromage frais Petit Moulé

Fruit

Baguette
Chocolat noir (Tablette)
Jus d'orange

Mercredi

Emincé d'endives
Vinaigrette au miel


Cordon bleu de volaille et ketchup

Riz

Ile flottante et sa crème anglaise

Muffin vanille pépites de chocolat
Fruit

Jeudi

 Potage de poireaux et pommes de terre du chef

 Dés de Saint Nectaire aoc


Poulet sauce paprika et persil
Carottes fraîches


Fruit

Baguette
Beurre doux
Miel
Petit fromage frais aux fruits

Vendredi

*** Les pas pareilles***

 Rillettes de thon du chef

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais
Brocolis et pâtes et emmental râpé

Fruit

Brownie
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Contrôlée



Charolais



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille




Arnouville (Maternelle)

Menus du 21/11/2022 au 25/11/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Sauté de boeuf charolais
sauce poivrade (oignon, carotte,
vinaigre, herbes)
Julienne de légumes et riz


Gouda



Fruit


Baguette
Pâte à tartiner
Coupelle de compote de poires
allégée en sucre

Mardi

*** Menu Végétarien ***

Salade verte
vinaigrette au vinaigre de cidre



Couscous de légumes, fèves et
semoule


Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Sucre roux

Barre pâtissière à partager
Fruit

Mercredi

Potage de haricots blanc
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Hoki pmd au citron persillé
Petits pois et carottes



Fruit


Viennoiserie
Petit fromage frais sucré

Jeudi

*** Menu Festif ***

Salade iceberg
et croûtons
vinaigrette moutarde



Cheeseburger
et ketchup
Pommes de terre quartier avec
peau


 Milk shake vanille du chef
(vanille, lait local, crème anglaise,
fromage blanc)

Gaufrettes au chocolat
Fruit

Vendredi

Carottes râpées
et dés d'emmental

 Filet de merlu pmd sauce
potiron crème
Gratin de chou fleur

 Gâteau de maïs du chef (farine
de blé locale)

Baguette
Pâte de fruits
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



Arnouville (Maternelle)

Menus du 28/11/2022 au 02/12/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade de mâche et betteraves rouges
vinaigrette moutarde

Saucisse chipolatas*
Saucisse de volaille façon chipolatas

Purée de pommes de terre fraîches du chef

Lacté saveur vanille nappé caramel

Madeleine longue
Fruit

Mardi

Thon à la tomate et au basilic
Farfallines

Petit fromage frais nature

Fruit

Baguette
Confiture de fraises
Yaourt aromatisé

Mercredi

Céleri rémoulade
 et dés de cantal aop

Boeuf mode CHAR
Carottes

Crêpe nature sucrée
crème fouettée
Sauce chocolat

Cookies
Fruit

Jeudi

*** **Menu Végétarien** ***

Taboulé
Dés de tomme blanche

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
Haricots verts
au jus de légumes

Fruit

Baguette
Pâte à tartiner
Petit fromage frais sucré

Vendredi

Potage de légumes variés et mozzarella

Pavé de colin d'Alaska pmd sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote)
Riz

Fruit

Gaufrette vanille
Compote de pommes et fraises allégée en sucre

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



Arnouville (Maternelle)

Menus du 05/12/2022 au 09/12/2022



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu Végétarien ***

Curry de légumes et pommes de terre



Yaourt aromatisé




Fruit

Baguette

Confiture de fraises

Fromage blanc aromatisé

Mardi

 Sauté de bœuf charolais façon orientale

Légumes couscous et semoule



Mimolette



Fruit

Gâteau fourré au chocolat

Lait demi écrémé

Mercredi

Salade d'automne (SV, pomme, croûtons, noix)
vinaigrette moutarde



Poulet façon yassa (épices, moutarde, citron)

Riz et lentilles à l'indienne



Mousse au chocolat au lait

Baguette

Pâte de fruits

Fruit

Jeudi

Velouté de champignons
Duo de mozzarella et cheddar râpés



Carbonara*

Pâtes à la romaine (crème, champignon, dinde, emmental, pois)

Pâtes



Fruit

Goûters choco


Jus d'orange

Vendredi


*** Les pas pareille ***

Carottes râpées
Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne
et dés d'emmental



 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais
et quartier de citron
Brocolis sauce béchamel



 Cake nature du chef (farine locale)
et Confit poire miel orange

Viennoiserie

Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille




Arnouville (Maternelle)

Menus du 12/12/2022 au 16/12/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Sauté de boeuf charolais
sauce forestière (champignons)
Haricots beurre et pâtes

Edam
Fruit

Barre pâtissière à partager
Lait demi écrémé

Mardi

*** Menu Végétarien ***

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

Tajine pois chiches, patate douce,
boulgour

Lacté saveur vanille nappé
caramel

Baguette
Beurre doux
Miel
Fruit

Mercredi

Salade verte
et maïs
vinaigrette balsamique

Sauté de porc, lardons et sauce
tomate

Sauté de dinde VF, dés de dinde
et sauce tomate
Jardinière et riz

Fromage blanc nature

Gaufre poudrée
Fruit

Jeudi


Fond d'artichaut
et dés de fromage de chèvre

Rôti de dinde sauce crème et
champignons
Printanière de légumes

Fruit

Baguette
Chocolat noir (Tablette)
Fruit

Vendredi

 Potimenter de poisson pmd
(purée de potiron et pommes de
terre)

Petit fromage frais nature

Fruit

Petits beurre
Jus de pommes

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais



Pêche durable

la cantine pas pareille



Arnouville (Maternelle)

Menus du 19/12/2022 au 23/12/2022



Menu de la semaine

Lundi

*** Vacances ***

Escalope de porc* charcutière
Escalope de dinde sauce charcutière
Pommes de terre vapeur

 Saint Nectaire aop

Fruit

Baguette
Gelée de groseille
Jus d'orange

Mardi

*** Vacances - Menu Végétarien ***

Carotte, celeri et maïs vinaigrette moutarde

Haricots rouges et maïs façon chili
Riz aux petits légumes


Fromage blanc individuel sucré différemment :
Sucre de canne CE
Confiture

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

Mercredi

*** Vacances ***

Acras de morue

 Hoki pmd sauce à l'oseille
Epinards branches en béchamel

Fruit

Viennoiserie
Yaourt nature sucré

Jeudi

*** Vacances ***

Salade florida (salade, pamplemousse, mandarine, croûton)
vinaigrette aux herbes
dés de mimolette


Rôti de veau cuit sauce aux hortillons
Carottes fraîches


Choux à la crème

Gâteau moelleux marbré au chocolat
Fruit

Vendredi

*** Vacances ***

 Velouté de courgette bio et vache qui rit

Thon à la tomate et au basilic
 Spaghetti bio et emmental râpé

Fruit

Baguette
Confiture d'abricots
Fromage blanc aromatisé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



Arnouville (Maternelle)

Menus du 26/12/2022 au 30/12/2022




Menu de la semaine

Lundi

*** Vacances ***

Salade verte aux pommes et oranges
vinaigrette moutarde

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce curry

Riz

Crème dessert à la vanille

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit

Mardi

*** Vacances ***

Merguez
Jus de légumes
Pommes smile


Yaourt aromatisé


Fruit


Baguette
Fromage fondu Croc'lait
Jus de pommes

Mercredi

*** Vacances ***

Carottes râpées fraîches
vinaigrette huile d'olive et citron
 et dés de cantal aop

 Sauté de boeuf charolais
sauce caramel
Petits pois mijotés


 Gâteau au caramel du chef
(farine locale)

Madeleine longue
Fruit

Jeudi

*** Vacances - Menu Végétarien ***

Velouté de lentille corail et lait de coco
et mozzarella

 Fondant au fromage de brebis
du chef

Epinards branches en béchamel

Fruit

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Petit fromage frais aux fruits

Vendredi

*** Vacances ***

Filet de saumon sauce velouté au basilic
Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)

Petit fromage frais nature

Fruit

Briochette aux pépites de chocolat
Briquette de lait fraise

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille