



# Arnouville (Maternelle)

## Menus du 29/08/2022 au 02/09/2022



# Menu de la semaine

## Lundi

Colombo de porc\*  
Riz  
Pointe de Brie  
Fruit frais

Pain au lait  
Barre de chocolat au lait  
Lait demi écrémé

## Mardi

Courgette râpée ciboulette  
vinaigrette moutarde  
Sauté de veau au romarin  
Pâtes  
Fromage blanc nature

Baguette  
Fromage fondu Vache qui rit  
Jus de pommes

## Mercredi

Pizza tomate et fromage  
Poulet rôti  
Sauce Basquaise  
Gratin de chou fleur  
Ile flottante  
et sa crème anglaise

Cookies  
Fruit

## Jeudi

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*  
Concombres tsatziki  
dés de mimolette  
Beignet stick mozzarella  
Petits pois et carottes  
Beignet parfum chocolat

Baguette  
Confiture d'abricots  
Fruit

## Vendredi

Brandade de poisson (colin  
d'Alaska, merlu, hoki) pmd du  
chef (Pdt fraîche locale)  
Yaourt aromatisé  
Melon charentais

Palet breton pur beurre  
Coupelle de compote de poires  
allégée en sucre

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



# Arnouville (Maternelle)

## Menus du 05/09/2022 au 09/09/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

Salade de tomates  
vinaigrette au basilic



Sauté de porc  
sauce au thym  
Pommes noisette



Petit fromage frais nature

Baguette  
Pâte à tartiner  
Fruit

### Mardi

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Caponata (courgette BIO, olive,  
poivron)

Riz



 Pont l'Evêque aop




Fruit

Brownie  
Lait demi écrémé

### Mercredi

Pâté de mousse de canard



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

Gratin de brocolis et choux fleurs  
mozzarella et cheddar râpés



Tarte noix de coco et framboise

Baguette  
Fromage fondu kiri  
Fruit

### Jeudi


\*\*\* Menu de rentrée \*\*\*

Tranche de pastèque



Cordon bleu de volaille  
et ketchup  
Coquillettes




 Milkquik du chef (cacao, lait  
local, crème anglaise, fromage  
blanc)



Sirop de grenadine

Etoile fourrée à la framboise  
Fruit

### Vendredi

 Pavé de colin d'Alaska pmd  
sauce fines herbes  
Ratatouille à la niçoise et pommes  
de terre lamelles



Carré



Fruit

Barre pâtissière à partager  
Jus multifruit

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



# Arnouville (Maternelle)

## Menus du 12/09/2022 au 16/09/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

#### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes  
 Courgettes à la provençale et pommes de terre  
 Fromage blanc aromatisé  
 Fruit

Goûters choco  
 Lait demi écrémé

### Mardi

Sauté de boeuf charolais façon stroganoff (tomate, champignon, paprika, crème)  
 Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)  
 Semoule  
 Montcadi croûte noire  
 Fruit

Baguette  
 Confiture de fraises  
 Yaourt nature

### Mercredi

Concombre en rondelles vinaigrette à la ciboulette  
 Poulet vf façon grand mère  
 Fusilli bio  
 Lacté saveur vanille

Viennoiserie  
 Fruit

### Jeudi

#### \*\*\* Les pas pareille \*\*\*

Crème chèvre, poivron rouge et basilic du chef  
 Saucisse de Strasbourg\*  
 Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)  
 Fruit

Pain au lait  
 Barre de chocolat au lait  
 Fromage blanc nature

### Vendredi

Salade de tomates vinaigrette moutarde dés de mimolette  
 Filet de merlu pmd sauce citron  
 Riz  
 Moelleux au chocolat et pépites du chef (farine locale)

Baguette  
 Chocolat au lait (tablette)  
 Fruit

inspirations  
 Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Charolais

Pêche durable

Plat du chef

Viande Française

la cantine pas pareille




# Arnouville (Maternelle)



## Menus du 19/09/2022 au 23/09/2022




# Menu de la semaine

### Lundi

 Sauté de boeuf charolais  
sauce aux olives  
Lentilles locales mijotées

  
Coulommiers  
  
Fruit

  
Baguette  
Beurre doux  
Miel  
Petit fromage frais sucré




### Mardi

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Radis roses  
et beurre  
  
Tajine pois chiches, patate douce,  
boulgour  
  
Mousse au chocolat au lait




  
Madeleine longue  
Fruit


### Mercredi

Carottes râpées  
  
 Pavé de colin d'Alaska pmd  
sauce niçoise (tomate, olive,  
basilic, câpres)  
Pommes smile  
  
Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
Sucre roux  
Chocolat en poudre



  
Gaufre poudrée  
Fruit

### Jeudi

Paupiette de veau sauce  
dijonnaise  
 Courgettes fraîches du chef  
Riz  
  
Yaourt aromatisé  
  
Banane  
crème fouettée

  
Baguette  
Chocolat noir (Tablette)  
Compote de pommes et ananas  
allégée en sucre

### Vendredi

Emincé de saumon sauce  
marseillaise  
Brocolis et pâtes  
  
Pointe de Brie  
  
Compote de pommes et vanille  
allégée en sucre

  
Gaufrette vanille  
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 26/09/2022 au 30/09/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

#### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Omelette nature  
Epinards béchamel et riz

Bûche mélangée

Fruit

Viennoiserie  
Yaourt à la pulpe de fruits

### Mardi

Carottes râpées

Sauté de porc, lardons et sauce  
tomate  
Macaroni

Lacté saveur vanille

Baguette  
Gelée de groseille  
Fruit

### Mercredi

Pizza tomate et fromage

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

Gratin de chou fleur

Fruit

Brioche aux pépites de chocolat  
Briquette de lait fraise

### Jeudi

Concombre en rondelles  
Vinaigrette au cerfeuil

Dés de Saint Nectaire aoc

Sauté de boeuf charolais  
sauce forestière (champignons)  
Petits pois mijotés

Crêpe nature sucrée  
crème fouettée  
Sauce chocolat

Pailloline  
Fruit

### Vendredi

#### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais  
et quartier de citron  
Pommes persillées (fraîches  
locales)

Petit fromage frais aux fruits

Fruit

Baguette  
Fromage frais Carré frais  
Jus de pommes

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine  
Contrôlée



Charolais



Pêche durable

la cantine pas pareille



# Arnouville (Maternelle)

## Menus du 03/10/2022 au 07/10/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

Salade courgette océane (carotte, cerfeuil, ciboulette, courgette, fromage fondu, surimi)

Colombo de porc\*  
Riz

Mousse au chocolat au lait

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Fruit

### Mardi

Macédoine mayonnaise

Merguez  
Pâtes  
et emmental râpé

Fruit

Gâteau fourré à la fraise  
Fromage blanc nature

### Mercredi

Salade verte  
et maïs  
et croûtons  
vinaigrette moutarde

Bœuf charolais façon  
bourguignon  
Carottes fraîches

dés de mimolette

Brownie

Baguette  
Petit louis  
Fruit

### Jeudi

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Salade de pommes de terre aux  
herbes

et dés de cantal aop

Fondant au fromage de brebis  
du chef

Epinards branches en béchamel

Fruit

Pain au lait  
Barre de chocolat  
Lait demi écrémé

### Vendredi

Merlu portion sauce béchamel aux  
épices douces

Purée de céleri et pommes de  
terre

Camembert

Fruit

Gâteau moelleux marbré au  
chocolat  
Jus d'orange

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Plat du chef

la cantine pas pareille



# Arnouville (Maternelle)

## Menus du 10/10/2022 au 14/10/2022



# Menu de la semaine

## Lundi

\*\*\* Semaine des saveurs: Maroc  
- Menu végétarien \*\*\*

Tajine de légumes pois chiches et semoule

Yaourt nature

Orange

Barre pâtissière à partager  
Lait demi écrémé

## Mardi

\*\*\* Semaine des saveurs:  
Turquie \*\*\*

Chou blanc et carottes râpées vinaigrette au cumin et coriandre

Emincé de dinde sauce Kebab (paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, origan, piment, cannelle)

Pain pita

Pommes noisette

Fromage blanc nature  
Miel coupelle  
et ses amandes effilées

Baguette  
Confiture d'abricots  
Fruit

## Mercredi

\*\*\* Semaine des saveurs: Italie  
\*\*\*

Crème mascarpone et pesto rouge et son gressini

Bolognaise de boeuf charolais  
Penne rigate

et mozzarella  
et fromage type parmesan

Raisin blanc

Cookies  
Yaourt nature

## Jeudi

\*\*\* Semaine des saveurs:  
France \*\*\*

Gardiane de boeuf charolais  
Petits pois

Saint Nectaire aop

5/4 aux pommes du chef lcl (farine locale)

Viennoiserie  
Fruit

## Vendredi

\*\*\* Semaine des saveurs:  
Espagne \*\*\*

Colin d'Alaska pmd sauce façon Zarzuela  
Riz saveur safrané

Tomme blanche

Fruit

Baguette  
Pâte à tartiner  
Petit fromage frais aux fruits

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Local



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



# Arnouville (Maternelle)

## Menus du 17/10/2022 au 21/10/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

Sauté de boeuf charolais  
sauce caramel  
Blé  
  
 Cantal aop  
  
Fruit

Baguette  
Confiture de fraises  
Fromage blanc nature

### Mardi

#### \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Salade de tomates  
Vinaigrette au soja  
  
 Dahl de lentilles corails et riz  
bio  
  
Petit fromage frais nature

Gaufrettes au chocolat  
Fruit

### Mercredi

Concombres tsatziki  
  
 Brandade de poisson (colin  
d'Alaska, merlu, hoki) pmd du chef  
(Pdt fraîche locale)  
  
Ile flottante  
et sa crème anglaise

Miel pops  
Lait demi écrémé

### Jeudi

#### \*\*\* Les pas pareille \*\*\*

Tartinable pois chiches miel  
sésame et menthe  
  
Poulet rôti  
Gratin de brocolis  
  
Fruit

Baguette  
Fromage fondu Vache Picon  
Jus de pommes

### Vendredi

Hoki pmd sauce au citron  
Ratatouille niçoise et pâtes  
  
Coulommiers  
  
Coupelle de purée de pommes

Madeleine longue  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille





# Arnouville (Maternelle)

## Menus du 24/10/2022 au 28/10/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

#### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Nuggets de blé  
et ketchup  
Epinards branche à la béchamel  
et semoule


Edam

Fruit

Palet breton pur beurre  
Compote de pommes et poires  
allégée en sucre

### Mardi

Carottes et céleri râpés  
vinaigrette moutarde à l'ancienne

 Bifteck haché charolais sauce  
tomate  
Spaghetti

Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
Sucre de canne CE  
Confiture

Baguette  
Fromage frais cantafrais  
Fruit

### Mercredi

Pizza tomate et fromage

Rôti de porc\* cuit au jus  
Haricots verts

Crème dessert au chocolat

Viennoiserie  
Fruit

### Jeudi

Concombre en rondelles  
vinaigrette moutarde


 Dés de Saint Nectaire aoc

Blanquette de veau à la crème  
Carottes

Gaufre Bruxelloise

Brownie  
Fruit

### Vendredi

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais

et quartier de citron  
Riz

Camembert

Banane  
Sauce chocolat  
crème fouettée

Baguette  
Chocolat noir (Tablette)  
Lait demi écrémé

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine  
Contrôlée



Charolais



Pêche durable

la cantine pas pareille