



Arnouville (Maternelle)

Menus du 03/07/2023 au 07/07/2023



Menu de la semaine

Lundi

** Menu végétarien **

Salade de pommes de terre

Galette de boulgour, haricot rouge
et poivron
Carottes à la crème

Crème dessert au chocolat

Pailloline
Fruit

Mardi

Betteraves
et vinaigrette dosette

Demi Lune de saumon

Compote de pommes allégée en
sucre

Viennoiserie
Fruit

Mercredi

*** Barbecue***

Pain

Baguette
Confiture d'abricots
Jus multifruit

Jeudi

Sauté de boeuf charolais sauce
aux olives
Jus de légumes
Courgettes
Semoule

Carré

Melon jaune

Barre pâtissière à partager
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

Vendredi

Concombre en rondelles
Sauce fromage blanc aux herbes

Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce basilic

Epinards branches au gratin
et emmental râpé

Crêpe nature sucrée
et crème fouettée

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Yaourt nature

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Produit de la mer
durable

la cantine pas pareille



Arnouville (Maternelle)

Menus du 10/07/2023 au 14/07/2023




Menu de la semaine

Lundi

*** Vacances ***

Sauté de boeuf charolais sauce
au thym

 Pâtes bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

Gâteau moelleux marbré au
chocolat
Petit fromage frais nature

Mardi

** Vacances - Menu végétarien **

CAROTTE RAPEE AGB (FRAIS)
(VGTE AGB AU MIEL)

Tajine de légumes pois chiches et
semoule

Fromage blanc aromatisé

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

Mercredi

*** Vacances ***

Pizza au fromage


Cordon bleu de volaille
Gratin de brocolis


Liégeois chocolat

Cookies
Fruit

Jeudi

*** Vacances ***

 Rôti de porc* Ir sauce
provençale

 Rôti de dinde vf cuit sauce
provençale
Haricots beurre
Blé

 Fromage frais Carré frais bio

Pastèque

Baguette
et beurre
Miel
Lait demi écrémé

Vendredi

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Viande Française

la cantine pas pareille



Arnouville (Maternelle)

Menus du 17/07/2023 au 21/07/2023





Menu de la semaine

Lundi

*** Vacances ***

Salade de tomates
vinagrette au pesto

 Sauté de porc* Ir sauce
basquaise (tomate, oignon,
laurier, thym)
*Sauté de dinde sauce basquaise
(tomate, oignon, laurier, thym)*

 Lentilles mijotées bio

Crème dessert à la vanille

Baguette
Gelée de groseille
Fruit

Mardi

*** Vacances ***

Poulet à l'estragon
Pommes de terre sautées



Yaourt nature

 Fruit bio

Etoile fourrée à la framboise
Jus multifruit

Mercredi

*** Vacances ***

 Concombres rondelles bio Ici
et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop


Goulash de bœuf charolais
(paprika doux, tomate)
Petits pois mijotés


Gâteau basque


Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

Jeudi

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Salade de pâtes à la grecque
(tomate, poivron, brebis, olive)
 et dés de gouda bio


 Fondant au fromage de brebis
cpe
Carottes fraîches

 Fruit bio

Viennoiserie
Petit fromage blanc aux fruits

Vendredi

*** Vacances ***

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
Purée et pommes de terre BIO,
courgettes, olive et basilic

Fromage blanc aromatisé
Melon charentais

Gaufre poudrée
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

la cantine pas pareille



Arnouville (Maternelle)

Menus du 24/07/2023 au 28/07/2023





Menu de la semaine

Lundi

*** Vacances ***

Aiguillettes de poulet sauce végétale champignons crémée

 Epinards branches bio à la béchamel

 Macaroni bio

 Cantal aop


 Fruit bio

Madeleine

Yaourt nature sucré

Mardi

*** Vacances ***

 Concombres rondelles bio lcl et vinaigrette moutarde

Merguez

Jus de légumes
Légumes couscous

Semoule

Mousse au chocolat au lait

Baguette

Pâte à tartiner
Fruit

Mercredi

*** Vacances *** Menu végétarien ***

Fajitas (haché végétal) et riz

Fromage blanc individuel sucré différemment :

Confiture d'abricots

Miel

et dosette de sucre blanc



Melon vert


Brownie


Fruit

Jeudi

*** Vacances ***

 Carottes râpées bio
 et emmental bio

 Sauté de veau lr au romarin
Haricots verts


 Gâteau moelleux au chocolat cpne (farine locale)

Pain au lait

Chocolat au lait (tablette)
Fruit

Vendredi

*** Vacances ***

 Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd cpne (Pdt fraîche locale)

Camembert

 Fruit bio

Baguette

Confiture d'abricots
Fromage blanc aromatisé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

la cantine pas pareille



Arnouville (Maternelle)

Menus du 31/07/2023 au 04/08/2023




Menu de la semaine

Lundi

*** Vacances ***

 Salade de pâtes bio, échalote, poivron, vinaigrette bio

 Sauté de porc* Ir sauce aux olives

 Sauté de dinde vf sauce olive Chutney de courgettes

Yaourt aromatisé


Baguette

Chocolat au lait (tablette)
Coupelle de purée de pommes

Mardi

*** Vacances ***

Beignets de calamar

 Epinards branches bio à la béchamel

 Riz bio


 Pont l'Evêque aop


 Fruit bio

Viennoiserie
Yaourt nature

Mercredi

*** Vacances ***

 Concombres rondelles bio lcl vinaigrette à l'huile d'olive colza citron

 Œuf dur bio sauce mornay
Pommes noisette

Liégeois à la vanille

Brioche aux pépites de chocolat
Fruit

Jeudi

*** Vacances ***

Sauté de boeuf charolais sauce caramel
Gratin de brocolis
Penne rigate


Carré


Pastèque


Brownie
Lait demi écrémé


Vendredi

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde

 Sauce ratatouille bio et pois cassés bio

 Boulgour bio

 Gâteau tutti frutti cpne lcl (farine locale)

Baguette
Chocolat noir (tablette)
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit local



Viande Française

la cantine pas pareille



Arnouville (Maternelle)






Menus du 07/08/2023 au 11/08/2023



Menu de la semaine

Lundi




*** Vacances ***

-  Sauté de boeuf char sauce tomate, basilic
- Jus de légumes
- Semoule
- 
-  Cantal aop
- 
-  Fruit bio

- Gâteau fourré à la fraise
- Yaourt nature

Mardi

*** Vacances- Menu Végétarien ***

- Carotte râpée
- 
-  Pâtes bio, légumes bio et pois cassés
- 
- Fromage blanc nature

- Baguette
- Pâte à tartiner
- Fruit

Mercredi




*** Vacances ***

- Tranche de pastèque
- 
- Emincé de saumon sauce marseillaise
-  Riz bio
- 
- Ile flottante et sa crème anglaise

- Cookies
- Fruit

Jeudi






*** Vacances ***

- Saucisse de Francfort *
Francfort de volaille
- Pommes de terre quartier avec peau
-  et ketchup cpne
- 
- Yaourt aromatisé
-  Fruit bio

- Baguette
- Confiture de fraises
- Lait demi écrémé
- Chocolat en poudre

Vendredi

*** Vacances ***

-  Concombres rondelles bio Ici
- Sauce fromage blanc aux herbes
- 
-  Courmentier de poisson pmd
- 
- Duo de mozzarella et cheddar râpés
- 
- Beignet parfum chocolat

- Madeleine longue
- Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation
d'Origine Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise

la cantine pas pareille



Arnouville (Maternelle)

Menus du 14/08/2023 au 18/08/2023



Menu de la semaine

Lundi

*** Vacances ***

Carotte râpée fraîche vinaigrette miel et balsamique

Saucisse de volaille façon chipolatas et ketchup

Pommes de terre quartier avec peau

Crème dessert à la vanille

Pain au lait
Chocolat au lait (tablette)
Fruit

Mardi

Mercredi

*** Vacances ***

Salade de tomates
et dés de cantal aop et vinaigrette moutarde

Daube de boeuf charolais à la provençale (tomate, herbes de provence)

Petits pois très fins

Eclair parfum chocolat

Baguette
Miel
Fruit

Jeudi

*** Vacances *** Menu végétarien ***

Taboulé et dés d'emmental

Omelette bio
Sauce Basquaise

Gratin de courgettes (Courgettes fraîches, bio et locales)

Melon jaune

Viennoiserie
Jus multifruit

Vendredi

*** Vacances ***

Filet de colin d'Alaska pmd pané frais
Epinards branches en béchamel
Blé

Yaourt bio à la vanille

Fruit bio

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Coupelle de purée de pommes et fraises

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

la cantine pas pareille

Arnouville (Maternelle)


Menus du 21/08/2023 au 25/08/2023



Menu de la semaine

Lundi

*** Vacances ***

 Sauté de porc* Ir au curry
Sauté de dinde au curry

 Haricots verts bio

 Fusilli bio


 Pont l'Evêque aop


Fruit frais


Baguette
Confiture de fraises
Jus d'orange

Mardi

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Concombres rondelles bio Ici
vinaigrette moutarde à l'ancienne

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

Etoile fourrée à la framboise
Fruit

Mercredi

*** Vacances ***

Courgettes farcies (volaille)

 Riz bio

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Sucre de canne CE
Confiture de fraises

Miel


Fruit frais

Brownie
Lait demi écrémé

Jeudi


*** Vacances ***

Radis roses
et beurre

 Rôti de veau Ir sauce aux
hortillons
Carottes à la crème

 et dés de gouda bio

Barre pâtissière à partager

 Pâte à tartiner cpne

Baguette
Gelée de groseille
Fruit

Vendredi

*** Vacances ***

Parmentier de thon

Coulommiers

Fruit frais

Riz soufflé au chocolat
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

la cantine pas pareille


Arnouville (Maternelle)
Menus du 28/08/2023 au 01/09/2023



Menu de la semaine

Lundi

*** Vacances ***

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce bretonne (crème,
champignons et poireaux)
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)
Pommes de terre vapeur

 Petit suisse nature bio


 Fruit bio

Gaufrette vanille
Lait demi écrémé

Mardi

*** Vacances ***

Cordon bleu de volaille
Petits pois mijotés
Riz

 Saint Nectaire aop

Fruit frais

Baguette
Confiture d'abricots
Fromage blanc aromatisé

Mercredi

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Tranche de pastèque

Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes

 Spaghetti bio


Mousse au chocolat au lait

Viennoiserie
Fruit

Jeudi

*** Vacances ***


  Concombres rondelles bio Ici

 et maïs bio
vinagrette au pesto

Sauté de boeuf charolais sauce
hongroise (crème fraîche, paprika,
oignon)

Courgettes à la provençale

Dés de tomme blanche

 Cake à la cannelle cpne (farine

Gâteau moelleux marbré au
chocolat
Fruit

Vendredi

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

la cantine pas pareille