Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 06/05/2019 au 10/05/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre local en rondelles vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde	Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde		Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette	**Animation : Les pas pareilles***
Paëlla de la mer sans crustacé (riz BIO)	Merguez Potatoes		Poulet rôti Ibr Ratatouille bio et semoule bio	Salade de tomates vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde
Pointe de Brie Pain spécial	Saint Paulin Pain spécial		Pavé demi sel	Pavé de merlu au citron persillé Haricots verts bio sauce tomate
Flan à la vanille nappé caramel	Fruit bio		Glace X'Pop	Fromage blanc nature Pain spécial
				Fruixé pomme fraise, copeaux de chocolat blanc
Gaufre poudrée Fruit Briquette de lait chocolaté	Viennoiserie Yaourt nature Jus d'orange		Pailloline Fruit Yaourt nature sucré	Baguette Kiri coupelle Fruit

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique

Label Rouge

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 13/05/2019 au 17/05/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes, échalote et poivrons vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde	Salade de tomates vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde	Salade fraicheur de printemps frais (SV fraîche, pomme, céleri, cerfeuil) vinaigrette à la provençale	Macédoine mayonnaise	Concombre et maïs vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde
Sauté de porc* façon fermière (carotte, petit pois, oignon) *Sauté de dinde Ibr façon fermière* Légumes façon maillot bio (petits pois, carotte, haricot vert)	Pavé de colin sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres) Macaroni bio Mimolette	Courgettes farcies (volaille) Riz bio Cantal aop Pain spécial	Tacos dinde et légumes Emmental râpé Salade verte Pain spécial Fruit bio	Filet de hoki sauce citron persillé Epinards branche bio à la crème Fraidou
Petit fromage frais nature Pain spécial	Compote de poires allégée en sucre	Ile flottante		Crêpe nature sucrée Chantilly
Baguette Barre de chocolat Coupelle de compote de pommes et abricots allégée en sucres Lait demi écremé	Gâteau fourré au chocolat Fromage blanc sucré Fruit	Baguette Confiture de fraises Flan au chocolat Fruit	Cake breton en barre Petit fromage frais aux fruits Jus de pommes	Gaufrettes à la noisette Fruit Briquette de lait chocolaté

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Appellation d'Origine Protégée — Label Rouge

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 20/05/2019 au 24/05/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde	Saucisson sec* et cornichon	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)	Oeuf dur Mayonnaise dosette	***La fête des voisins***
Boulettes de boeuf charolais à l'orientale	*Coupelle de pâté de volaille*	Omelette Petits pois mijotés	Rôti de veau Ibr sauce crème et champignons	Salade verte et mozzarella vinaigrette balsamique
Coquillettes bio	Emincé de dinde Ibr sauce provençale	Carré Pain spécial	Ratatouille bio et blé bio	Fish burger Potatoes
Montcadi croûte noire	Carottes bio	Gâteau de maïs du chef	Fromage blanc nature	Pain spécial
Crème dessert chocolat de la fromagerie Maurice	Yaourt nature Pain spécial		Glace rocket	Mix'lait framboise
Brownie Petit fromage frais nature Fruit	Pomme de producteur local	Viennoiserie Fruit Briquette de lait fraise	Baguette Miel Coupelle de compote de poires allégée en sucre Lait demi écremé	Roulé framboise individuel Yaourt nature sucré Fruit
	Baguette Nutella Flan à la vanille Fruit			

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique · Charolais · Label Rouge · Plat du chef

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 27/05/2019 au 31/05/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tarte au fromage Cuisse de poulet Ibr froid Ketchup Haricots verts à l'ail Emmental Pain spécial Salade de fruits bio Baguette Confiture d'abricots Fromage blanc nature Fruit	****Plat végétarien**** Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde,vinaigrette moutarde Crispidor à l'emmental Pennes bio Petit fromage frais aux fruits Pain spécial Fruit bio Cookies Fruit Yaourt aromatisé	Salade croquante de pommes et oranges vinaigrette moutarde à l'ancienne Sauté de boeuf charolais sauce caramel Pommes de terre vapeur Comté aoc Cocktail de fruits Miel pops Fruit Lait demi écremé		

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Appellation d'Origine Contrôlée — Charolais — Label Rouge