

Garges Les Gonesse (Elémentaire)  
Menus du 03/06/2024 au 07/06/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Tomate bio

 Mâche et betteraves bio  
et vinaigrette moutarde

 Colombo de dinde lr  
*Chili sin carne*  
Riz

Petit fromage blanc aux fruits  
Petit fromage frais nature

 Fruit bio  
au choix

Viennoiserie

 Coupelle de purée de pomme  
et poire bio  
Lait demi écrémé

## MARDI

 Concombres en rondelles bio  
et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio

Omelette nature  
 Carottes bio  
Lentilles mijotées

Pointe de brie  
Bûche mélangé

Liégeois chocolat  
Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

Gâteau fourré au chocolat  
Yaourt aromatisé  
Jus d'oranges (100 % jus)

## MERCREDI

Pizza au fromage

 Sauté de veau lr au romarin  
et ketchup  
*Nuggets de blé*

 Petits pois mijotés bio

Yaourt nature  
Yaourt aromatisé

 Fruit bio  
au choix

Palet breton pur beurre

 Coupelle de purée de pommes  
bio  
Yaourt à boire aromatisé vanille

## JEUDI

\*\*\*Menu végétarien\*\*\*

 Œuf dur opa  
et mayonnaise

Fusilli BO, sauce lentilles vertes  
BIO, tomate et emmental

Fromage fondu Vache qui rit  
Fromage frais Cantadou ail et  
fines herbes

 Melon bio  
 Pastèque bio

Gaufre poudrée  
Petit fromage frais sucré  
Jus de pommes (100 % jus)

## VENDREDI

 Brandade de poisson pmd  
 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde

 Cantal aop

Cake nature (farine LCL)

Baguette  
Chocolat noir (tablette)  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

  
Œuf de poule élevée  
en plein air

  
Appellation d'Origine  
Protégée

  
Certifié Label Rouge

  
Issu de l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

Garges Les Gonesse (Elémentaire)  
Menus du 10/06/2024 au 14/06/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Tomate bio

 Concombres en rondelles bio  
et vinaigrette aux herbes

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

*Samoussa de légumes*

 Courgettes bio  
Pommes de terre vapeur

Fromage frais Petit Cotentin  
Fromage frais Saint môret

 Coupelle de purée de pomme  
et poire bio

 Coupelle de purée de pommes  
et abricots bio

Barre bretonne à partager  
Fromage blanc sucré  
Jus d'ananas

## MARDI

\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 Blé bio sauce légumes bio pois  
cassés

Mimolette  
Montcadi croûte noire

Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat  
Crème dessert à la vanille

Baguette  
Confiture de fraises  
Petit fromage blanc aux fruits  
Jus multifruit

## MERCREDI

Crêpe à l'emmental

 Poulet lr sauce basquaise  
(tomate, oignon, laurier, thym)  
*Riz BIO, pois chiches, épinard  
BIO, graines de courge*

 Epinards branches bio à la  
béchamel  
 Riz bio

Fromage blanc aromatisé  
Fromage blanc nature

 Pastèque bio

Madeleine  
 Coupelle de purée de pommes  
et abricots bio  
Briquette de lait nature

## JEUDI

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

 Maïs bio et thon  
 Salade de betteraves bio  
et vinaigrette moutarde

 Jambon blanc\* lr  
*Finger soja et blé aux trois graines*

 *Filet de dinde lr façon jambon*  
Pommes de terre quartier avec  
peau

 Saint Nectaire aop

Assiette de fruits d'été (Melon  
jaune - Melon Charentais)

Viennoiserie  
Yaourt nature sucré  
 Jus d'orange bio

## VENDREDI

 Meunière colin pmd d'Alaska  
frais  
et quartier de citron  
 Ratatouille bio

Petit fromage frais nature  
Petit fromage blanc aux fruits

 Tarte au flan dcg  
 Gâteau basque dcg

Gaufrette vanille  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Garges Les Gonesse (Elémentaire) Menus du 17/06/2024 au 21/06/2024

## MENU de la semaine

### LUNDI

Acras de morue

 Dés de saumon pmd sauce curry

 Carottes bio  
Lentilles mijotées

Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
et dosette de sucre blanc

Confiture  
Miel

 Fruit bio  
au choix

Brownie

 Coupelle de purée de pommes  
bio  
Lait demi écrémé

### MARDI

 Céleri bio rémoulade

 Sauté de boeuf char façon  
stroganoff (tomate, champignon,  
parpika, crème)  
*Galette boulgour épeautre et  
légumes BIO*

 Bouquet de légumes bio (chou  
fleur, brocoli et carotte)

 Cantal aop

 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

Baguette

Confiture d'abricots  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes (100 % jus)

### MERCREDI

 Salade verte bio  
 Tomate bio  
et vinaigrette au basilic

 Oeuf à la coque opa et ses  
mouillettes  
Coquillettes

Fromage frais Cantadou ail et  
fines herbes

Fromage fondu Croc'lait

Crème dessert à la vanille  
Liégeois chocolat

Cookies

Fromage blanc aromatisé  
 Jus d'orange bio

### JEUDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Tartinade concombre, menthe et  
pivron et chips de maïs

Chili sin carne  
 Riz bio

Yaourt aromatisé  
Yaourt nature

 Melon bio  
 Pastèque bio

Etoile fourrée à la framboise

 Purée de pommes et bananes  
bio

Lait demi écrémé  
Sirop de grenadine

### VENDREDI

\*\*\* Amuse-bouche : Graine de  
courges \*\*\*

 Hoki pmd sauce à l'oseille  
 Haricots verts bio

 Semoule bio

Mimolette  
Gouda

 Coupelle de purée de pommes  
bio

 Purée de pommes et bananes  
bio  
Sablés

Viennoiserie

 Fruit bio  
Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Oeuf de poule  
élevé en plein air



Appellation  
d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

Garges Les Gonesse (Elémentaire)  
Menus du 24/06/2024 au 28/06/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\*Menu végétarien\*\*\*

 Haricots verts bio vinaigrette bio à l'échalote

 Chou fleur bio en vinaigrette

VG. MACARONI AGB S-COMP.  
BQ,SCE LEGUME  
P.CASSE,GRAINE COURGE

Petit fromage frais nature  
Petit fromage blanc aux fruits

 Fruit bio au choix

Pailloline

 Coupelle de purée de pommes et abricots bio  
Lait demi écrémé

## MARDI

 Concombres en rondelles bio  
 Tomate bio  
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Merguez  
*Boulgour korma végétarien  
brunoise provençale, petit pois*

 Légumes couscous bio  
Boulgour

Carré  
Bûche mélangé

Dessert lacté gélifié saveur chocolat  
Dessert lacté gélifié saveur vanille

Viennoiserie

 Fruit bio  
Lait demi écrémé  
Sirop de grenadine

## MERCREDI

Sardine à l'huile

 Effiloché de canard en parmentier pdt bio  
*Parmentier de lentille corail BIO*

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde

Fromage frais Fraidou  
Fromage frais Carré demi sel

 Fruit bio au choix

Gaufre poudrée  
Petit fromage frais sucré  
Jus multifruit

## JEUDI

Samoussa de légumes

 Rôti de boeuf char froid et son jus  
*Nugget's à l'emmental*

 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)

 Riz bio

 Cantal aop

 Melon bio

 Pastèque bio

Baguette Miel  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes (100 % jus)

## VENDREDI

### \*\*\* C'est la fête : bientôt les vacances \*\*\*

 Fish burger pmd  
Pommes de terre quartier avec peau

Yaourt aromatisé  
Yaourt nature

Cake au chocolat (farine LCL)

Barre bretonne à partager  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

sOgeres

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise