



Garges Les Gonesse (Elémentaire)  
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Maïs bio et thon  
 Chou fleur bio en vinaigrette


---

Sauté de boeuf charolais sauce au thym  
*Samoussa de légumes*  
 Haricots vert bio à l'ail  
Boullgour


---

Edam  
Montcadi croûte noire

---



 Fruit bio au choix

---


Baguette  
Confiture d'abricots  
Yaourt nature sucré  
 Jus de pommes bio

## MARDI

**\*\*\*Menu végétarien\*\*\***

 Carottes râpées bio vinaigrette au basilic  
 Mâche et betteraves bio et vinaigrette au basilic

---

 Chili sin carne bio et riz bio


---

Coulommiers  
Carré

---


Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel  
Mousse au chocolat au lait

---



Barre bretonne à partager  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

## JEUDI

 Salade verte bio et maïs et croûtons


---

Escalope de porc au jus\*  
*Omelette OPA*  
 Escalope de dinde *lr au jus*  
Pommes de terre Caldeirada (pdt, tomate, oignon)  
 Ratatouille bio


---

Yaourt aromatisé  
Yaourt nature



---

 Fruit bio au choix


---

Viennoiserie  
 Coupelle de purée de pomme et poire bio  
Lait demi écrémé



## VENDREDI

 Merlu pmd sauce aux épices douces  
 Fusilli bio


---

 Saint Nectaire aop

---

 Coupelle de purée de pomme et poire bio  
 Coupelle de purée de pommes et abricots bio  
Sablés coco

---

Gâteau fourré au chocolat  
 Fruit bio  
Petit fromage blanc aux fruits

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Garges Les Gonesse (Elémentaire)  
Menus du 06/05/2024 au 10/05/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Samoussa de légumes

Riz BIO, pois chiches, épinard  
BIO, graines de courge


 Cantal aop


 Fruit bio  
au choix

Baguette  
Confiture de fraises  
Petit fromage blanc aux fruits  
Jus d'ananas


## MARDI

 Tomate bio

 Concombres en rondelles bio

 Sauté de veau lr sauce façon  
orientale

*Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate*

 Courgettes bio  
Boulgour

Fromage frais Petit Cotentin  
Fromage frais Cantadou ail et  
fines herbes

Crème dessert au chocolat  
Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

Gaufrette vanille

 Fruit bio  
Yaourt aromatisé

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

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

sOgeres



Appellation d'Origine



Certifié Label Rouge



Issu de l'Agriculture

Garges Les Gonesse (Elémentaire)  
Menus du 13/05/2024 au 17/05/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Betteraves  
et vinaigrette dosette

Demi Lune de saumon

Fromage fondu Vache qui rit

Compote de pommes allégée en  
sucre


Baguette

Pâte à tartiner


Petit fromage blanc aux fruits


 Jus de pommes bio

## MARDI


 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 Tomate bio

 Poulet lr sauce fines herbes


 Blé bio sauce légumes bio pois  
cassés

Blé aux petits légumes


 Fromage blanc bio sucré  
différemment

Confiture  
et dosette de sucre blanc

Miel

 Fruit bio  
au choix


Madeleine longue


 Coupelle de purée de pommes  
bio


Lait demi écrémé

## MERCREDI

\*\*\*Menu végétarien\*\*\*

 Œuf dur opa  
et sauce cocktail

 Parmentier PDT fraîche bio  
(lentilles corails)

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde

Carré  
Tomme blanche


 Fruit bio  
au choix

Brownie


Yaourt nature sucré  
Jus d'oranges (100 % jus)


## JEUDI

\*\*\* Amuse-bouche : cornichon  
aigre douce \*\*\*

 Concombres en rondelles bio

 Pomelos bio

 Sauté de boeuf char sauce aux  
olives

 Pâtes bio, brocolis bio cheddar  
et mozzarella

 Brocolis bio

 Pennes bio


Fromage frais cantafrais  
Fromage frais Saint môret

Crème dessert à la vanille  
Liégeois chocolat


Viennoiserie

 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## VENDREDI

 Hoki pmd sauce au citron

 Courgettes bio

 Semoule bio

 Saint Nectaire aop

Crêpe nature sucrée

Pailloline

Fromage blanc sucré  
Jus d'ananas

\* : 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 20/05/2024 au 24/05/2024

# MENU

de la semaine



## LUNDI

## MARDI



## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

 Tomate bio  
 Salade verte bio

---

 Poulet Ir sauce paprika persil  
 Raviolis bio au tofu sauce tomate  
Lentilles

---

Fromage fondu Croc'lait  
Fromage frais Carré demi sel

---

Mousse au chocolat au lait  
Dessert lacté gélifié saveur vanille

Viennoiserie  
Yaourt aromatisé  
Jus multifruit

 Maïs bio et thon  
 Macédoine bio et vinaigrette moutarde

---


 Sauté de boeuf char sauce caramel  
Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien)  
Pommes de terre vapeur

---

Mimolette  
Saint Paulin

---



 Fruit bio au choix

Gâteau fourré à l'abricot  
Petit fromage frais sucré  
 Jus de pommes bio

### \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Taboulé


---


 Fondant bio au fromage de brebis  
 Courgettes bio à la provençale

---




Petit fromage blanc aux fruits  
Petit fromage frais nature

---


 Fruit bio au choix

Baguette  
Gelée de groseille  
 Purée de pommes et bananes bio  
Lait demi écrémé  
Sirop de grenadine


### \*\*\* Les Pas Pareilles \*\*\*


 Colin d'Alaska pmd sauce tomate  
 Epinards branche bio à la crème  
 Riz bio

---

 Cantal aop

---

 Gâteau au caramel, farine lcl caramel liquide

Pain au lait  
 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



Garges Les Gonesse (Elémentaire)  
Menus du 27/05/2024 au 31/05/2024

# MENU


de la semaine

## LUNDI

 Salade de betteraves bio  
 Maïs bio  
et vinaigrette moutarde

Bifteck haché charolais sauce  
paprika persil


*Nugget's à l'emmental*

 Pommes de terre bio

Yaourt nature  
Yaourt aromatisé



 Fruit bio  
au choix

Barre bretonne à partager

 Coupelle de purée de pommes  
bio

Lait demi écrémé


## MARDI

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde  
 Pomelos bio


Sauté de porc, lardons et sauce  
tomate

*Torsade sauce bolognaise lentilles  
vertes et emmental*

*Sauté de dinde LR, dés de dinde  
et sauce tomate*

 Haricots verts bio  
Torsades

 Saint Nectaire aop


 Fruit bio  
au choix


Gaufre poudrée

Petit fromage blanc aux fruits  
Jus d'oranges (100 % jus)


## MERCREDI

### \*\*\*Menu végétarien\*\*\*


 Œuf dur opa  
et sauce cocktail

 Tajine de pois chiches et  
boulgour bio

Fromage frais Petit louis  
Fromage frais Tartare nature

 Fruit bio  
au choix

Cookies


 Purée de pommes et bananes  
bio

Lait demi écrémé  
Sirop de grenadine

## JEUDI

Pizza au fromage

 Omelette opa

 Carottes bio fraîches

Fromage blanc nature  
Fromage blanc aromatisé


Cake à la noix de coco (farine  
locale)


Baguette

Chocolat noir (tablette)

 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## VENDREDI

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

 Purée Dubarry bio (chou fleur  
et pommes de terre)

Coulommiers  
Camembert

Ile flottante  
et sa crème anglaise

Viennoiserie  
Yaourt nature sucré  
Jus d'ananas

sOgeres

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



Œuf de poule élevés - Appellation d'Origine - Jeu de l'agriculture - Produit de la mer

