



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

MENU

de la semaine

LUNDI


 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Colombo de dinde lr
Chili sin carne
Riz


Petit fromage blanc aux fruits


 Fruit bio

Viennoiserie

 Coupelle de purée de pomme
et poire bio
Lait demi écrémé

MARDI

 Concombres en rondelles bio
et vinaigrette moutarde

Omelette nature
 Carottes bio
Lentilles mijotées


Pointe de brie

Liégeois chocolat

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


MERCREDI


Pizza au fromage

 Sauté de veau lr au romarin
Ketchup
Nuggets de blé

 Petits pois mijotés bio


Yaourt nature

 Fruit bio

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

 Melon 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 (Maternelle)
Menus du 10/06/2024 au 14/06/2024

MENU


de la semaine

LUNDI


 Tomate 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


 Coupelle de purée de pomme
et poire 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


Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

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


 Pastèque bio


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

JEUDI

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


 Maïs bio et thon
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

 Tarte au flan 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

sOgeres



Garges Les Gonesse (Maternelle)


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 bio


 Fruit bio


Brownie

 Coupelle de purée de pommes bio
Lait demi écrémé


MARDI

 Céleri bio rémoulade

 Sauté de boeuf char façon stroganoff (tomate, champignon, paprika, 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 et vinaigrette au basilic

 Oeuf à la coque opa et ses mouillettes
Coquillettes

Fromage frais Cantadou ail et fines herbes

Crème dessert à la vanille

Cookies

Fromage blanc aromatisé
 Jus d'orange bio

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Tartinade concombre, menthe et poivron et chips de maïs


Chili sin carne

 Riz bio

Yaourt aromatisé


 Pastèque bio

Etoile fourrée à la framboise

 Purée de pommes et bananes bio

Lait demi écrémé
Sirop de grenadine


VENDREDI

 Hoki pmd sauce à l'oseille


 Haricots verts bio

 Semoule bio

Mimolette

 Coupelle de purée de pommes 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
élevée en plein air



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise


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

MENU

de la semaine

LUNDI

Menu végétarien


 Haricots verts bio vinaigrette bio à l'échalote

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


Petit fromage frais nature

 Fruit bio

Pailloline


 Coupelle de purée de pommes et abricots bio
Lait demi écrémé

MARDI

 Concombres en rondelles bio vinaigrette moutarde à l'ancienne

Merguez


Boullgur korma végétarien brunoise provençale, petit pois

 Légumes couscous bio
Boullgur

Carré


Dessert lacté gélifié saveur chocolat

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


 Fruit bio

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

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

Cake au chocolat (farine LCL)

Barre bretonne à partager

 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



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise