


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

MENU

de la semaine


LUNDI

 Maïs bio et thon
et vinaigrette moutarde



Sauté de boeuf charolais sauce au
thym

Samoussa de légumes

 Haricots vert bio à l'ail
Boulgour



Edam




 Fruit bio

Baguette


Confiture d'abricots

Yaourt nature sucré

 Jus de pommes bio

MARDI

Menu végétarien

 Carottes râpées bio vinaigrette
au basilic



 Chili sin carne bio et riz bio



Coulommiers



Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel


Barre bretonne à partager

 Fruit bio

Lait demi écrémé


MERCREDI

JEUDI

 Salade verte bio
et maïs
et croûtons
et vinaigrette moutarde



Escalope de porc au jus*
Omelette OPA

 Escalope de dinde *lr au jus*
Pommes de terre Caldeirada (pdt,
tomate, oignon)

 Ratatouille bio




Yaourt aromatisé




 Fruit bio

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
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 (Maternelle)
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

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

MARDI


 Tomate bio
et vinaigrette à la ciboulette

 Sauté de veau lr sauce façon
orientale
*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate*

 Courgettes bio
Boulgour

Fromage frais Petit Cotentin

Crème dessert au chocolat

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
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique

Garges Les Gonesse (Maternelle)
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
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr sauce fines herbes


 Blé bio sauce légumes bio pois
cassés

Blé aux petits légumes

 Fromage blanc bio
Confiture

 Fruit bio


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


 Fruit bio


Brownie

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

JEUDI

 Concombres en rondelles bio
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf char sauce aux
olives

 Pâtes bio, brocolis bio cheddar
et mozzarella

 Brocolis bio

 Pennes bio


Fromage frais cantafrais

Crème dessert à la vanille


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

sOgeres



Œuf de poule
élevé en plein air



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 20/05/2024 au 24/05/2024

MENU

de la semaine


LUNDI


MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde


 Poulet lr sauce paprika persil


 Raviolis bio au tofu sauce
tomate
Lentilles

Fromage fondu Croc'lait


Mousse au chocolat au lait


Viennoiserie
Yaourt aromatisé
Jus multifruit

 Maïs bio et thon
et vinaigrette moutarde

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


Mimolette


 Fruit bio

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

 Fruit bio

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



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local




Viande charolaise

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

MENU


de la semaine

LUNDI


 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde

Bifteck haché charolais sauce
paprika persil


Nugget's à l'emmental

 Pommes de terre bio

Yaourt nature


 Fruit bio

Barre bretonne à partager

 Coupelle de purée de pommes
bio

Lait demi écrémé


MARDI

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde


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


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

 Fruit bio

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

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

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 élevée
en plein air



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable