Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 25/02/2019 au 01/03/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de mâche et betteraves rouges Emincé d'endives aux croûtons vinaigrette à l'huile d'olive citron Bolognaise de boeuf charolais Spaghetti bio Saint Paulin Mimolette Flan à la vanille nappé caramel Flan au chocolat	Salade de betteraves rouges Brocolis en salade vinaigrette moutarde Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes Pommes noisette Yaourt à la pulpe de fruits Yaourt aromatisé Pain spécial Fruit bio	Carottes râpées Chou blanc et raisins secs Pilon poulet au jus Epinards branches bio au gratin Pont l'Evêque aop Pointe de Brie Pain spécial Cake à la cannelle du chef (farine locale)	Pâté de mousse de canard et cornichon Sauté de veau lbr marengo (tomate et champignons) Ratatouille bio et blé bio Petit Moulé Cantadou ail et fines herbes Pain spécial Crème dessert vanille de la fromagerie Maurice	Céleri rémoulade Emincé de chou rouge Brandade Mimolette Saint Nectaire aop Compote de poires allégée en sucre Compote de pommes et cassis allégée en sucre
Baguette Nutella Yaourt nature Fruit Eau 1.5l	Petit beurre (biscuit) Coupelle de compote de pommes et cassis allégée en sucre Chocolat en poudre Lait demi écremé	Viennoiserie Yaourt à boire à la fraise Fruit Eau 1.5l	Baguette Confiture de fraises Fromage blanc nature Fruit Briquette de jus multifruits	Etoile marbrée Yaourt aromatisé Fruit Jus d'orange

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Charolais | Label Rouge | Plat du chef

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 04/03/2019 au 08/03/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tarte au fromage Escalope de dinde lbr sauce forestière (champignons) Haricots verts bio au persil Montcadi croûte noire Tomme grise Pain spécial Fruit bio	Salade iceberg croûtons et dés d'emmental vinaigrette balsamique Cordon bleu Ratatouille bio et riz bio Vache qui rit Samos Purée de pommes et bananes du chef (pommes locales)	****Plat végétarien**** Oeuf dur sur lit de salade verte Mayonnaise dosette VEG - Pâtes, tomaté de ratatouille et lentilles corail Fromage blanc nature Pain spécial Fruit bio	*****Animation : Les pas pareille***** Carottes râpées Salade de mâche et betteraves rouges vinaigrette moutarde Curry d'agneau aux pois chiches Légumes couscous bio et semoule bio Yaourt nature local de Sigy Brownie mexicain du chef (à base de haricots rouges)	Salade croquante de pommes et oranges Emincé de chou blanc vinaigrette moutarde Jambon blanc* lbr *Jambon de dinde LBR* Purée de pommes de terre Camembert Pont l'Evêque aop Pain spécial Mousse au chocolat au lait
Madeleine longue Fromage blanc aromatisé Fruit Jus d'orange	Baguette Nutella Yaourt nature Fruit Eau 1.5l	Gaufre poudrée Coupelle de compote de pommes et vanille allégée en sucre Fruit Briquette de lait fraise	Cookies Petit fromage frais sucré Fruit Eau 1.5l	Baguette Confiture de fraises Fromage blanc sucré Fruit Jus de pommes

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Label Rouge | Plat du chef

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 11/03/2019 au 15/03/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé d'endives Salade verte aux croûtons vinaigrette moutarde à l'ancienne Pavé de hoki sauce potiron crémée Boulgour bio Saint Paulin Gouda Flan au chocolat Flan à la vanille nappé caramel	Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde Nuggets de volaille Bouquet de légumes agb (chou fleur, brocoli et carotte) et pommes de terre Carré Tomme blanche Pain spécial Fruit bio	Crêpe au fromage Friand au fromage Boeuf charolais façon bourguignon Carottes bio Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits Pain spécial Fruit bio	Potage julienne darblay (poireaux, navets et carottes) Emincé de chou rouge Echine de porc* cuite au jus *Rôti de dinde lbr au jus* Lentilles locales mijotées Coeur de Dame Fourme d'ambert aop Pain spécial Compote tous fruits allégée en sucre Compote de pommes et	Concombre en rondelles vinaigrette moutarde Céleri'mentier de poisson Yaourt nature Yaourt aromatisé Tarte à la noix de coco
Baguette et beurre Petit fromage frais sucré Fruit Eau 1.5l	Napolitain marbré chocolat Coupelle de compote de pommes allégée en sucre Yaourt nature sucré Fruit	Baguette Six de Savoie Fruit Jus de pommes	Gâteau fourré à la fraise Fromage blanc nature Fruit Eau 1.5l	Viennoiserie Coupelle de compote de poires allégée en sucre 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 | Charolais | Label Rouge

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 18/03/2019 au 22/03/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo de coeurs de palmiers et maïs Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde Boeuf charolais tomat'olive Semoule bio Cantal aop Montboissier Pain spécial Fruit bio Gaufrettes à la noisette Petit fromage frais aux fruits Fruit Jus d'orange	Concombre en rondelles Emincé d'endives Vinaigrette au soja Pavé de merlu sauce coco et citron vert Riz bio Petit Cotentin Fraidou Coupelle de compote de pommes allégée en sucre Coupelle de compote de pommes et abricots allégée en sucres Baguette Confiture d'abricots Fruit Briquette de lait chocolaté Eau 1.5l	Salade de penne au thon et pesto rouge Salade de pomme de terre et mimolette Poulet rôti lbr Chou fleur bio en gratin Pointe de Brie Camembert Fruit bio Marimba Coupelle de compote de pommes et framboises allégée en sucre Fruit Lait demi écremé	Carottes râpées locales vinaigrette moutarde Saucisse de Strasbourg* *Francfort de volaille* Purée de choux de Bruxelles au fromage Pain spécial Smoothie des Iles (pomme banane et jus de coco) Baguette Vache qui rit Fruit Jus d'orange	*****A lécoute de ma planète***** Salade iceberg croûtons Vinaigrette au miel Pain de poisson (colin) du chef Ratatouille bio niçoise et coquillettes bio Emmental Edam Pain spécial Flan vanille de la fromagerie Maurice Gâteau moelleux au citron Yaourt nature Fruit Eau 1.5l

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Charolais | Label Rouge | Plat du chef

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 25/03/2019 au 29/03/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
****Plat végétarien****	Salade de pomme de terre,Salade de pomme de terre Salade de lentilles	Mâche et dés de mimolette vinaigrette moutarde	**Repas thème Italien**	**Repas thème Anglais**
Friand au fromage	Emincé de dinde lbr façon fermière Epinards branche bio à la crème	Omelette Petits pois extra fins	Salade de tomates et mozzarella vinaigrette au basilic	MAcaroni agb au boeuf agb et fromage
Pâtes sauce aux légumes et soja Emmental râpé	Yaourt aromatisé Yaourt nature Pain spécial	Coulommiers Tomme blanche Pain spécial	Lasagnes à la bolognaise et fromage type parmesan	Fromage frais sur coulis de fruits
Saint Paulin Mimolette	Pomme de producteur local	Choux à la crème	Pain spécial Glace coupe gourmande choco/vanille	Gâteau du chef façon cheesecake du chef et son coulis de fruit rouge
Ile flottante				
Baguette Barre de chocolat Yaourt aromatisé Fruit Eau 1.5l	Miel pops Coupelle de compote de pommes et cassis allégée en sucre Fruit Lait demi écremé	Viennoiserie Petit fromage frais sucré Fruit Eau 1.5l	Pailloline Flan à la vanille Fruit Jus de pommes	Baguette Confiture de prunes Petit fromage frais nature Fruit Jus d'orange

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique

Label Rouge

Plat du chef

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 01/04/2019 au 05/04/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pomme de terre,Salade de pomme de terre Salade de pâtes, échalote et poivrons vinaigrette moutarde Cordon bleu Haricots verts bio sauce tomate Fraidou Six de Savoie Pain spécial Fruit bio Cake breton en barre Fromage blanc sucré Coupelle de compote de poires allégée en sucre Fruit	****Plat végétarien** et **Amuse-bouche: Yaourt au lait de chèvre vanille**** Duo de coeurs de palmiers et maïs Macédoine vinaigrette moutarde Chili sin carne (haché végétal) Riz bio Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré Pain spécial Pain d'épices et beurre Yaourt aromatisé Fruit Jus d'orange	Salade fraîcheur de printemps (Salade verte, pomme, céleri, cerfeuil) Salade verte vinaigrette au basilic Poisson en paprika'de à la carotte bio Comté aoc Edam Compote de pommes et bananes allégée en sucre Compote de pommes et cassis allégée en sucre Baguette Nutella Yaourt nature Fruit Eau 1.5l	Concombre local en rondelles vinaigrette moutarde Sauté de boeuf charolais sauce dijonnaise (moutarde) Chou fleur bio en gratin Yaourt sur lit de fruits de la fromagerie Maurice Eclair parfum chocolat Baguette Coulommiers Fruit Jus de pommes	Carottes râpées Salade de mâche et betteraves rouges vinaigrette moutarde Carbonara* *Thon à la tomate et au basilic* Pennes bio Camembert Pont l'Evêque aop Pain spécial Flan au chocolat Flan à la vanille Gâteau fourré au chocolat Fruit Coupelle de compote de pommes allégée en sucre Briquette de lait fraise

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique — Appellation d'Origine Contrôlée — Appellation d'Origine Protégée — Charolais

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 08/04/2019 au 12/04/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates vinaigrette moutarde Radis roses et beurre Paupiette de saumon sauce façon parmentière Riz bio Saint Paulin Tomme noire Mousse au chocolat au lait	Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde Brisures de chou fleur Poulet rôti lbr Ratatouille bio et semoule bio Munster aop Carré Pomme de producteur local	Tarte au fromage Sauté de boeuf charolais sauce piquante Légumes façon maillot bio (petits pois, carotte, haricot vert) Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits Pain spécial Fruit bio	***Mission anti-gaspi*** Carottes râpées croûtons Vinaigrette au curry Jambon blanc* lbr *Jambon de dinde LBR* Coquillettes bio Pain spécial Fromage blanc parfumé au cassis et basilic du chef	Salade verte aux croûtons vinaigrette moutarde Pomelos et sucre Pavé de hoki sauce champignons Epinards branches bio au gratin Pavé demi sel Rondelé aux noix Pain spécial Doughnut
Baguette Confiture de fraises Coupelle de compote de pommes et cassis allégée en sucre Fruit	Viennoiserie Petit fromage frais aux fruits Fruit Jus de pommes	Petit beurre (biscuit) Coupelle de compote de pommes et vanille allégée en sucre Fruit Lait demi écremé	Madeleine longue Yaourt nature Fruit Eau 1.5l	Baguette Barre de chocolat Fromage blanc sucré Fruit Eau 1.5l

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique | Appellation d'Origine Protégée | Charolais | Label Rouge | Plat du chef

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 15/04/2019 au 19/04/2019

Menu de la semaine

Lundi

Duo de coeurs de palmiers et maïs
Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf charolais à la hongroise
Semoule bio

Emmental
Saint Nectaire aop
Pain spécial

Fruit bio

Gaufre poudrée
Coupelle de compote de poires allégée en sucre
Fruit
Briquette de lait chocolaté

Mardi

Concombre en rondelles vinaigrette moutarde

Beignet de poisson et quartier de citron
Courgettes provençales bio et blé bio

Bûche mélangée
Montboissier
Pain spécial

Flan au chocolat
Flan à la vanille nappé caramel

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt nature
Fruit
Eau 1.5l

Mercredi

Salade de penne au thon et pesto rouge
Salade de pâtes à la grecque (tomate,poivron,brebis,olive)

Steak haché de veau lbr sauce crème champignons
Petits pois mijotés

Fromage blanc individuel sucré différemment :
Chocolat en poudre
Coupelle de confiture de cerise
Dosette de sucre

Fruit bio

Muffin vanille pépites de chocolat
Petit fromage frais nature
Fruit
Briquette de jus multifruits

Jeudi

*****Animation: Les pas pareille*****

Mâche
Chou blanc aux pommes et noix vinaigrette à la provençale

Echine de porc* cuite au jus
Rôti de dinde lbr au jus
Carottes bio à la crème

Pointe de Brie
Tomme blanche

Pain spécial
Crumble pomme poire cacao du chef (farine locale)

Baguette
Kiri coupelle
Fruit
Jus de pommes

Vendredi

Carottes rémoulade aux pommes et raisins secs
Salade iceberg

Sauté de thon sauce armoricaine
Purée de pommes de terre

Cantadou ail et fines herbes
Cantafrais

Compote de pommes et fraises allégée en sucre
Compote tous fruits allégée en sucre

Pailloline
Yaourt aromatisé
Fruit
Eau 1.5l

inspirations Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Protégée
Charolais
Label Rouge
Plat du chef

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 22/04/2019 au 26/04/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes Ketchup Frites au four Yaourt nature Yaourt aromatisé Pain spécial Fruit bio Corn flakes Coupelle de compote de pommes et framboises allégée en sucre Fruit Lait demi écremé	Salade de tomates vinaigrette moutarde Blanquette dinde lbr Carottes fraîches Fraidou Vache qui rit Pain spécial Coupelle de compote de pêches allégée en sucre Sablés Baguette Barre de chocolat au lait Yaourt aromatisé Fruit Eau 1.5l	Saucisson à l'ail* Saucisson sec* et cornichon *Galantine de volaille* Rôti de veau lbr au romarin Ratatouille bio et blé bio Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice Fruit bio Viennoiserie Fromage blanc sucré Fruit Jus d'orange	*****Dessert de Pâques***** Chou blanc Salade de pousses de soja et carottes Vinaigrette d'agrumes au romarin Pavé de colin sauce bretonne (crème, champignons et poireaux) Macaroni bio Coulommiers Pont l'Evêque aop Pain spécial GATEAU TYPE FINANCIER Baguette Confiture de prunes Fromage blanc sucré Fruit Eau 1.5l

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 (Elémentaire)
Menus du 29/04/2019 au 03/05/2019

Menu de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hot Dog Potatoes Fromage blanc nature Pain spécial Salade de fruits frais Baguette Nutella Fruit Briquette de lait fraise Eau 1.5l	Concombre en rondelles Salade verte aux croûtons vinaigrette moutarde Filet de saumon au citron persillé Courgettes bio et riz bio Saint Paulin Gouda Cocktail de fruits Pêches au sirop Brownie Yaourt nature sucré Fruit Jus d'orange			

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique

inspirations Sogeres

la cantine pas pareille