Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI

Maïs bio et thon
Salade verte bio
et vinaigrette aux herbes

Beignets de calamar
et ketchup
Riz

Fromage fondu Vache Picon
Fromage frais Petit Moulé

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

Madeleine longue
Fruit bio
Lait demi-écrémé

MARDI

***** Menu Végétarien *****

Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde
Macédoine mayonnaise bio

Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
Pâtes

Pointe de Brie
Montcadi croûte noire

Fruit bio
au choix

Baguette
Pâte à tartiner
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

Escalope de dinde lr sauce
estragon
Omelette aux fines herbes
Carottes bio locales

Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature

Fruit bio
au choix

Gaufrette vanille
Coupelle de purée de pommes
et abricots bio
Briquette de lait nature

JEUDI

***** Amuse bouche : Chou romanesco *****

Soupe Choisy (Poireaux, salade,
pdt)

Merguez
Nugget's à l'emmental
Pommes de terre quartier avec
peau

Camembert
Carré

Fruit bio
au choix

Barre bretonne à partager
Yaourt nature sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

Merlu pmd sauce crème
Chou fleur bio

Gouda
Mimolette

Gaufre liégeoise

Pailloline
Petit fromage blanc aux fruits
Jus de pommes bio

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

sOgeres

Certifié Label Rouge
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte bio et croûtons Endives bio et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Omelette sauce basquaise Carottes bio Riz bio Yaourt aromatisé Yaourt nature Coupelle de purée de pommes et poires bio Coupelle de purée de pommes et abricots bio Baguette Fromage fondu Vache qui rit Fruit bio	***Menu végétarien*** Haricots vert bio Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde Penne semi-complètes bio sauce lentilles corail, curry et maïs Saint Nectaire aop Cantal aop Fruit bio au choix Viennoiserie Yaourt aromatisé Jus d'oranges bio	Pizza au fromage Sauté de veau lr au romarin *Galette de boulgour, haricots rouges et poivron* Petits pois mijotés bio Fromage frais Petit Cotentin Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Fruit bio au choix Brownie Coupelle de purée de pommes bio Briquette de lait nature	Soupe cultivateur bio (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri, petits pois) HV, Poulet lr rôti au jus et ketchup *Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate* Pommes de terre quartier avec peau Petit fromage blanc aux fruits Petit fromage frais nature Fruit bio au choix Cookies Fromage blanc sucré Jus de pommes bio	*** **Les pas pareille** *** Salade coleslaw bio Dés de mimolette Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron Epinards branches bio à la béchamel Fondant de haricots rouges et framboise Gaufrette vanille Yaourt aromatisé Fruit bio

* : 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 11/03/2024 au 15/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Mâche et betteraves bio et vinaigrette moutarde Sauté de boeuf charolais sauce aux olives *Sauce ratatouille bio et pois cassés* Blé Gouda Montcadi croûte noire Mousse au chocolat au lait Dessert lacté gélifié saveur vanille Madeleine longue Fruit bio Lait demi-écrémé	***** Menu Végétarien ***** Crêpe à l'emmental Chili sin carne bio et riz bio Pont l'évêque aop Cantal aop Fruit bio au choix Baguette Pâte à tartiner Fromage blanc sucré Jus de pommes bio	Soupe de poireaux pommes de terre bio Escalope de dinde lr sauce chasseur *Pané de blé, graine, emmental, épinards* Haricots verts bio persillés Fromage blanc nature Fromage blanc aromatisé Fruit bio au choix Gâteau fourré à l'abricot Purée de pommes et bananes bio Briquette de lait nature	Rillettes de thon Pain de mie Jambon blanc* lr *Filet de dinde lr façon jambon* *Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate* Haricots blancs coco bio sauce thym Carottes bio Coulommiers Camembert Fruit bio au choix Viennoiserie Petit fromage blanc aux fruits Jus d'oranges bio	Parmentier de saumon (purée pdt BIO) Salade verte bio et vinaigrette moutarde Yaourt aromatisé Yaourt nature Barre bretonne à partager Pailloline 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 — Viande charolaise

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI

***** Menu Végétarien *****

Macédoine bio
et dosette de mayonnaise
Betteraves bio et maïs bio
et vinaigrette moutarde

Gratin de pommes de terre,
épinards et fromage à raclette

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
et dosette de sucre blanc
Confiture
Miel

Fruit bio
au choix

Viennoiserie
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes bio

MARDI

***** Amuse-bouche : Muesli *****

Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
Pomelos bio

Sauté de porc sauce tomate*
Pané moelleux au gouda
Sauté de dinde lr sauce tomate
sauce tomate
Riz bio
Haricots verts bio persillés

Petit Louis
Fromage frais Tartare nature

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Dessert lacté gélifié saveur vanille

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit bio
Lait demi-écrémé

MERCREDI

Soupe de courgettes bio et
Vache qui rit

Merlu pmd sauce dieppoise
Purée Dubarry bio (chou fleur et
pommes de terre)

Saint Nectaire aop
Fourme d'Ambert aop

Fruit bio
au choix

Baguette
Barre de chocolat
Coupelle de purée de pommes
et abricots bio
Briquette de lait nature

JEUDI

Samoussa de légumes

Bœuf mode charolais
Galette de boulgour,
haricots rouges et poivron
Carottes bio

Pointe de Brie
Bûche mélangée

Tarte au flan dcg

Etoile fourrée à la framboise
Yaourt nature sucré
Fruit bio

VENDREDI

Hoki pmd sauce basilic
Pâtes
Brocolis bio

Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature

Coupelle de purée
de pommes et poires bio
Coupelle de purée de pommes
bio
Sablés

Madeleine
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 25/03/2024 au 29/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI

Carottes rapées bio fraiches
vinaigrette bio provençale

Bifteck haché charolais
sauce dijonnaise
Samoussa de légumes
Lentilles lcl mijotées

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

Fruit bio
au choix

Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pommes bio
Lait demi-écrémé

MARDI

Haricots verts bio
Chou-fleur bio en vinaigrette

Cordon bleu de volaille
Pané moelleux au gouda
Pâtes bio

Cantal aop
Pont l'évêque aop

Fruit bio
au choix

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes bio

MERCREDI

Céleri bio rémoulade
Salade de mâche, betteraves rouges bio
et vinaigrette moutarde

Omelette au fromage
Petits pois mijotés bio

Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature

Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Gaillardise au chocolat
Fruit bio
Briquette de lait nature

JEUDI

***** Menu Végétarien *****

Soupe aux épinards et pommes de terre

Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, boulgour, amande

Fromage fondu Croc'lait
Fromage fondu Vache Picon

Fruit bio
au choix

Viennoiserie
Coupelle de purée
de pommes et poires bio
Lait demi-écrémé

VENDREDI

Merlu pmd sauce citron
Purée de courge butternut et pommes de terre bio

Camembert
Carré

Ile flottante
et sa crème anglaise

Gaufre poudrée
Fromage blanc aromatisé
Fruit bio

* : 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
Décongelé
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable
Produit local