Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU *de la semaine*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carotte bio lcl Pomelos	Chou rouge frais bio lcl vinaigrette bio Mâche et betterave et vinaigrette moutarde	Poulet lr rôti au jus *Emincé végétal au jus*	*** **Menu Végétarien** ***	Salade iceberg Saint Nectaire aoc et vinaigrette moutarde
Hoki pmd sauce basquaise (ail, tomate, poivron)	Sauté de boeuf char sauce moutarde à l'ancienne *Boulettes de blé sauce tomate*	Semoule bio	Soupe de butternut bio	Dés de saumon pmd sauce curry
Tortis tricolores bio	Haricots beurre Pommes de terre lamelles	Camembert Bûche mélangé	Riz bio Korma bio patate douce bio et fèves	Chou fleur bio béchamel Riz bio
Edam Gouda	Petit fromage frais nature au lait entier Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Salade de fruits bio	Fromage frais cantafrais Fromage frais Rondelé ail et fines herbes	Tarte au flan dcg
Crème dessert saveur chocolat Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Coupelle de purée de pommes bio Coupelle de purée de pommes et abricots bio		Fruit de saison bio au choix	
Barre bretonne Fruit bio	Baguette Gelée de coing Fruit bio	Croissant Yaourt nature	Frosties Lait demi écremé	Madeleine pépites de chocolat Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOperes

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs et vinaigrette moutarde	*** Menu Végétarien ***		Soupe carotte pommes de terre	Salade iceberg et vinaigrette moutarde
Saucisse chipolatas de porc *Croque chaud au fromage frais* *Saucisse de volaille et veau façon chipolatas*	Salade verte bio, croûtons, pamplemousse, mandarine Salade verte BIO croûtons et vinaigrette moutarde		Sauté de bœuf char sauce forestière (ail, carotte, champignon, oignon) *Fusilli bio sauce égréné végétal à la tomate bio*	Chou blanc bio Icl en rémoulade bio
Lentilles Carotte bio	Omelette nature Pommes de terre lamelles Epinards branche bio à la crème		Torsades	Filet de colin d'Alaska pmd pané frais sauce tartare Purée de haricots verts et pommes de terre bio
Coulommiers Camembert	Fromage frais Fraidou Fromage frais Cantadou ail et fines herbes		Cantal aop Saint Nectaire aop	Fromage blanc Brisures de spéculoos
Fruit de saison bio au choix	Crème dessert saveur caramel Crème dessert saveur vanille		Fruit de saison bio au choix	
Baguette Confiture d'abricots Yaourt nature	Gaufre poudrée Fruit bio		Chausson aux pommes Lait demi écremé	Gâteau moelleux au citron Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres

Appellation · Issu de · Produit de la mer · Produit local · Viande charolaise

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Menu Végétarien ***	Salade coleslaw bio lcl (carotte, chou blanc, mayonnaise)	Crêpe à l'emmental	*** Recette Collection ***	Soupe de légumes et pommes de terre frais
Salade verte bio, pomme bio et orange bio	Radis	Aiguillette de poulet vf sauce champignons, oignons, tomates	Betteraves croquants de noix à la crème de chèvre et miel et vinaigrette framboise	Cantal râpé aop
Salade verte BIO et maïs et vinaigrette moutarde	et beurre	*Emincé végétal sauce façon blanquette*	Parmentier de bœuf bio et pommes de terre bio	Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille
Coquillettes bio sauce butternut cheddar	Merlu pmd sauce citron	Carottes bio locales	*Parmentier égréné végétal bio et pomme de terre bio*	Riz bio
Camembert	Boulgour bio	Semoule au lait	Salade iceberg et vinaigrette moutarde	Gratin de chou fleur
Carré	Yaourt aromatisé		Fromage frais Tartare nature	Salade de fruits frais
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Coupelle de purée de pommes et fraises		Fromage frais cantafrais	
Liégeois saveur chocolat	Coupelle de purée de pommes bio		Fruit de saison bio au choix	
Gaillardise au chocolat	Pain au chocolat	Barre bretonne	Baguette	Corn flakes
Fruit bio	Fruit bio	Fruit	et beurre	Lait demi écremé
			Yaourt aromatisé	

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local — Viande Française

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Amuse-bouche : crème de marron ***	*** Menu Végétarien ***	Riz bio cari de cabillaud pmd et haricots rouges	Soupe de légumes et pommes de terre frais	Salade verte bio aux pommes et oranges bio
Maïs	Carotte bio Icl	Cantal aop	Sauté de dinde Ir sauce végétale pomme curry crèmée	Salade iceberg croûtons et vinaigrette moutarde
Duo de coeurs de palmiers et maïs et vinaigrette moutarde	Fusilli bio sauce carotte bio potiron et mozzarella	Pont l'évêque aop	*Beignet stick mozzarella*	Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales
Sauté de boeuf char sauce caramel *Nuggets de pois chiche BIO*	Pointe de brie Coulommiers	Salade de fruits bio	Purée de patates douces et pommes de terre	et quartier de citron
Pommes de terre lamelles	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Crème dessert saveur vanille		Fromage blanc individuel sucré différemment : Sucre de canne bio Confiture de fraises	Petits pois mijotés et dés d'emmental
Petit fromage frais aromatisé aux fruits Petit fromage frais nature au lait entier			Fruit de saison bio au choix	Gâteau de maïs (farine de blé locale)
Fruit de saison bio au choix				
Gâteau fourré à l'abricot Fromage blanc nature	Baguette Gelée de groseille Lait demi écremé	Pain au lait Coupelle de purée de pommes bio	Croissant Fruit bio	Biscuit palmier pur beurre Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Menu Végétarien ***	Salade iceberg et maïs et croûtons et vinaigrette moutarde	Salade coleslaw bio lcl (carotte, chou blanc, mayonnaise)	Betteraves rouges et maïs Duo de coeurs de palmiers et maïs et vinaigrette moutarde	Soupe carotte pommes de terre et dés d'emmental
Céleri bio rémoulade Mâche et betterave et vinaigrette moutarde	Sauté de boeuf char sauce moutarde à l'ancienne *Boulettes pois chiches bio et sauce tomate*	Dés de saumon pmd sauce crème herbes	Jambon blanc de porc lr *Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate* *Filet de dinde lr façon jambon*	Colin d'Alaska pmd sauce basilic
Riz bio sauce façon chili égréné végétal	Carotte bio	Pâtes Jardinière de légumes (carotte, petit pois, haricot vert, navet)	Purée de pommes de terre bio	Courgette bio
Fromage blanc nature Fromage blanc aromatisé aux fruits	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel Liégeois saveur chocolat	Petit fromage frais aromatisé aux fruits Petit fromage frais nature au lait entier	Salade de fruits frais
Fruit de saison bio au choix	Barre bretonne		Fruit de saison bio au choix	
Gaufre nappée au chocolat Lait demi écremé	Baguette Fromage fondu Vache qui rit Fruit bio	Gâteau fourré à l'abricot Fruit bio	Frosties Lait demi écremé	Chausson aux pommes Yaourt nature

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOperes

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri bio rémoulade Mâche et betterave et vinaigrette moutarde	Carotte bio Icl Segments de pomelos	Soupe de potiron Cantal râpé aop	*** Menu Végétarien ***	Salade verte bio aux pommes et oranges bio Radis roses en rondelles et vinaigrette moutarde
Cordon bleu de volaille et ketchup *Nuggets de pois chiche BIO*	Sauté de boeuf char sauce barbecue *Riz bio et pois chiches bio* *tikka massala*	Omelette opa	Œuf dur bio et dosette de mayonnaise	Dés de saumon pmd sauce curry
Légumes couscous (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons, céleri) Blé bio	Riz bio	Pommes de terre bio fraîches Icl cubes persillées et ketchup	Coquillette bio semi complète sauce tartiflette emmental	Purée de brocolis et pommes de terre et mozzarella râpée
Mimolette Gouda	Fromage frais cantafrais Fromage frais Rondelé ail et fines herbes	Salade de fruits bio	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Cake au chocolat
Coupelle de purée de pomme et poire bio Coupelle de purée de pommes et fraises	Crème dessert saveur caramel Crème dessert saveur vanille		Fruit de saison bio au choix	
Baguette Gelée de groseille Fruit bio	Pain au lait Fruit bio	Barre bretonne Fruit bio	Pain au chocolat Jus de pommes bio	Gaufrettes au chocolat Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres

Œuf de poule · Appellation · Issu de · Produit de la · Produit local · Viande

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU *de la semaine*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coquillettes au pesto Salade de lentilles	*** **Menu Végétarien** ***	Sauté de dinde Ir au caramel *Boulettes de blé sauce tomate*	*** **Repas de fêtes de fin d'année** ***	Soupe de butternut bio Cantal râpé aop
Rôti de boeuf char froid sauce façon orientale (ail, épices, oignon, persil, tomate) *Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate*	Carotte bio Icl Pomelos	Chou-fleur béchamel et emmental bio	Tartinade de haricots blanc et crème de marrons Pain suédois NOEL26 RISETTI MANDARINE MAIS BUTTERNUT SAUCE COCKTAIL	Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron Fusilli bio
Haricots beurre à la tomate	Omelette bio fraîche	Petit fromage frais aromatisé aux fruits Petit fromage frais nature au lait entier	Filet de limande pmd sauce façon safranée	Salade de fruits frais
Coulommiers Camembert	Pommes de terre lamelles Epinards branche bio à la crème	Gaufre poudrée crème fouettée	Pommes rosti étoilées et ketchup	
Fruit de saison bio au choix	Fromage blanc individuel sucré différemment : copeaux de chocolat noir Miel		Babybel ****	
	Coupelle de purée de pomme kiwi Coupelle de purée de pommes et abricots bio		Sapin aux deux chocolats	
Pailloline Fromage blanc nature	Biscuit palmier pur beurre Fruit bio	Gâteau moelleux au citron Fruit bio	Baguette et beurre Fruit bio	Croissant Yaourt aromatisé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres

Appellation | Certifié Label | Issu de | Produit de la | Produit local | Viande

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 21/12/2026 au 25/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances *** Menu Végétarien ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***	
Salade coleslaw bio lcl (carotte, chou blanc, mayonnaise) Endives bio et vinaigrette moutarde	Mâche et betterave et vinaigrette moutarde Chou rouge frais bio lcl vinaigrette bio	Dés de saumon pmd sauce citron	Soupe brocolis pommes de terre	
Riz bio cari de poulet lr et haricots rouges *Cari de pois chiche, riz bio et haricots rouges*	Couscous végétal aux légumes, pois chiches et raisins secs, semoule bio	Carottes bio locales Pommes de terre lcl persillées fraiches	SPAGHETTI AGB,SAUCE BOLOGNAISE BOEUF AGB *Spaghetti bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise bio*	
Saint Nectaire aop Pont l'évêque aop	Petit fromage frais aromatisé aux fruits Petit fromage frais nature au lait entier	Bûche mélangé Coulommiers	Fromage fondu Croc'lait Fromage fondu Samos	
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel Liégeois saveur chocolat	Coupelle de purée de pomme et poire bio Coupelle de purée de pomme pruneaux	Banane bio crème fouettée et sauce chocolat	Fruit de saison bio au choix	
Chausson aux pommes Fruit bio	Baguette Pâte à tartiner sans huile de palme Fruit bio	Palet breton pur beurre Lait demi écremé	Gâteau fourré à la fraise Fromage blanc nature	

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 28/12/2026 au 01/01/2027

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances *** Menu Végétarien ***	Céleri bio rémoulade Chou chinois et vinaigrette moutarde	
Salade iceberg croûtons et maïs et vinaigrette moutarde	Betteraves rouges et maïs et vinaigrette moutarde	Soupe Courgettes (courgettes, purée PDT) et mozzarella râpée	Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales	
Omelette nature	Sauté de boeuf char sauce paprika persil *Croque chaud au fromage frais*	Parmentier égréné végétal de pois, purée de butternut bio	Epinards branches bio à la béchamel Riz bio	
Pommes de terre lamelles	Carotte bio Haricots blancs à la tomate	Banane bio crème fouettée et sauce chocolat	Petit fromage frais aromatisé aux fruits Petit fromage frais nature au lait entier	
Yaourt nature Yaourt aromatisé	Saint Nectaire aop Pont l'évêque aop		Gâteau au caramel	
Coupelle de purée de pommes et abricots bio Coupelle de purée de pomme et poire bio	Fruit de saison bio au choix			
Baguette Tablette de chocolat noir Fruit bio	Miel pops Lait demi écremé	Pain au lait Yaourt à boire aromatisé fraise	Pain au chocolat Fruit bio	

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Viande charolaise