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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carotte bio Icl	Chou rouge frais bio Icl vinaigrette bio	Poulet Ir rôti au jus	*** Menu Végétarien ***	Salade iceberg
Hoki pmd sauce basquaise (ail, tomate, poivron)	Sauté de boeuf char sauce moutarde à l'ancienne	*Emincé végétal au jus*	Soupe de butternut bio	Saint Nectaire aoc et vinaigrette moutarde
Tortis tricolores bio	*Boulettes de blé sauce tomate*	Semoule bio	Riz bio Korma bio patate douce bio et fèves	Dés de saumon pmd sauce curry
Edam	Haricots beurre Pommes de terre lamelles	Camembert	Fromage frais cantafrais	Chou fleur bio béchamel Riz bio
Crème dessert saveur chocolat	Petit fromage frais nature au lait entier	Salade de fruits bio	Fruit de saison bio	Tarte au flan dcg
Barre bretonne Fruit bio	Coupelle de purée de pommes 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

sOgeres

Appellation d'Origine Contrôlée · Certifié Label Rouge · Décongelé · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Produit local · Viande charolaise

Garges Les Gonesse (Maternelle)
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 et vinaigrette moutarde		Sauté de bœuf char sauce forestière (ail, carotte, champignon, oignon) *Fusilli bio sauce égréné végétal à la tomate bio*	Filet de colin d'Alaska pmd pané frais sauce tartare
Lentilles Carotte bio	Omelette nature		Torsades	Purée de haricots verts et pommes de terre bio
Coulommiers	Pommes de terre lamelles Epinards branche bio à la crème		Cantal aop	Fromage blanc Brisures de spéculoos
Fruit de saison bio	Fromage frais Fraidou		Fruit de saison bio	
Baguette Confiture d'abricots Yaourt nature	Crème dessert saveur vanille		Chausson aux pommes Lait demi écremé	Gâteau moelleux au citron Fruit bio
	Gaufre poudrée 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

Garges Les Gonesse (Maternelle)
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 et vinaigrette moutarde	Merlu pmd sauce citron	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
Coquillettes bio sauce butternut cheddar	Boulgour bio	*Emincé végétal sauce façon blanquette*	Parmentier de bœuf bio et pommes de terre bio	Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille
Camembert	Yaourt aromatisé	Carottes bio locales	*Parmentier égréné végétal bio et pomme de terre bio*	Riz bio Gratin de chou fleur
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Coupelle de purée de pommes et fraises	Semoule au lait	Salade iceberg et vinaigrette moutarde	Salade de fruits frais
			Fromage frais Tartare nature	
Gaillardise au chocolat Fruit bio	Pain au chocolat Fruit bio	Barre bretonne Fruit	Fruit de saison bio Baguette et beurre Fruit bio	Corn flakes Lait demi écremé

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 (Maternelle)
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 et dés d'emmental et vinaigrette moutarde
Maïs et vinaigrette moutarde	Carotte bio Icl	Cantal aop	Sauté de dinde Ir sauce végétale pomme curry crèmée	Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales
Sauté de boeuf char sauce caramel	Fusilli bio sauce carotte bio potiron et mozzarella	Salade de fruits bio	*Parmentier égréné végétal de pois purée de patate douce*	et quartier de citron
Nuggets de pois chiche BIO	Pointe de brie		Purée de patates douces et pommes de terre	Petits pois mijotés
Pommes de terre lamelles	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel		Fromage blanc individuel sucré différemment : Sucre de canne bio	Gâteau de maïs (farine de blé locale)
Petit fromage frais aromatisé aux fruits			Fruit de saison bio	
Fruit de saison bio				
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

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 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Menu Végétarien ***	Salade iceberg et maïs et vinaigrette moutarde	Salade coleslaw bio lcl (carotte, chou blanc, mayonnaise)	Betteraves rouges et maïs et vinaigrette moutarde	Soupe carotte pommes de terre et dés d'emmental
Céleri bio rémoulade	Sauté de boeuf char sauce moutarde à l'ancienne	Dés de saumon pmd sauce crème herbes	Jambon blanc de porc lr	Colin d'Alaska pmd sauce basilic
Riz bio sauce façon chili égréné végétal	*Boulettes pois chiches bio et sauce tomate*	Pâtes Jardinière de légumes (carotte, petit pois, haricot vert, navet)	*Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate*	Courgette bio
Fromage blanc nature	Carotte bio	Liégeois saveur chocolat	*Filet de dinde lr façon jambon*	Salade de fruits frais
Fruit de saison bio	Yaourt aromatisé		Purée de pommes de terre bio	
	Barre bretonne		Petit fromage frais aromatisé aux fruits	
			Fruit de saison bio	
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

sOgeres

Certifié Label Rouge · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Produit local · Viande charolaise

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

MENU *de la semaine*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri bio rémoulade	Carotte bio Icl	Soupe de potiron	*** **Menu Végétarien** ***	Salade verte bio aux pommes et oranges bio et vinaigrette moutarde
Cordon bleu de volaille Ketchup *Nuggets de pois chiche BIO*	Sauté de boeuf char sauce barbecue *Riz bio et pois chiches bio tikka massala*	Cantal râpé aop Omelette opa	Œuf dur bio et dosette de mayonnaise Coquillette bio semi complète sauce tartiflette emmental	Dés de saumon pmd sauce curry Purée de brocolis et pommes de terre et mozzarella râpée
Légumes couscous (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons, céleri) Blé bio	Riz bio	Pommes de terre bio fraîches Icl cubes persillées et ketchup	Yaourt aromatisé	Cake au chocolat
Mimolette	Fromage frais cantafrais	Salade de fruits bio	Fruit de saison bio	
Coupelle de purée de pomme et poire bio	Crème dessert saveur caramel			
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 élevée en plein air · Appellation d'Origine Protégée · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Produit local · Viande charolaise

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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coquillettes au pesto	*** **Menu Végétarien** ***	Sauté de dinde Ir au caramel	*** **Repas de fêtes de fin d'année** ***	Soupe de butternut bio
	Carotte bio Icl	*Boulettes de blé sauce tomate*		Cantal râpé aop
Rôti de boeuf char froid sauce façon orientale (ail, épices, oignon, persil, tomate) *Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate*	Omelette bio fraîche	Chou-fleur béchamel et emmental bio	Tartinade de haricots blanc et crème de marrons Pain suédois	Filet de colin d'Alaska pmd pané frais
Haricots beurre à la tomate	Pommes de terre lamelles Epinards branche bio à la crème	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Filet de limande pmd sauce façon safranée	et quartier de citron Fusilli bio
Coulommiers	Fromage blanc individuel sucré différemment : Miel	Gaufre poudrée crème fouettée	Pommes rosti étoilées Ketchup	Salade de fruits frais
Fruit de saison bio	Coupelle de purée de pomme kiwi		Babybel **** 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 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 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)	Mâche et betterave et vinaigrette moutarde	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	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Bûche mélangé	Fromage fondu Croc'lait	
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Coupelle de purée de pomme et poire bio	Banane bio crème fouettée et sauce chocolat	Fruit de saison bio	
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

Appellation d'Origine Protégée · Certifié Label Rouge · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Produit local

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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances *** Menu Végétarien ***	Chou chinois et vinaigrette moutarde	
Salade iceberg croûtons 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	
Yaourt nature	Saint Nectaire aop		Gâteau au caramel	
Coupelle de purée de pommes et abricots bio	Fruit de saison bio			
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