

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 30/06/2025 au 04/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Feuilleté fromage fondu

Saucisse de volaille type knack
*Korma de boulgour BIO, brunoise
provençale et petits pois BIO*

 Petits pois mijotés bio

 Boulgour bio

Yaourt nature sucré

 Fruit bio

Baguette

Pâte à tartiner

Fromage blanc nature

 Jus de pommes bio

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
et vinaigrette moutarde

 Thon pmd
Haricots vert

Camembert

Muffin vanille pépites de chocolat

Sablés

 Fruit bio

Lait demi écrémé

Sirop de grenadine

MERCREDI

TARTE FROMAGE

 Sauté de boeuf char sauce aux
olives

*Macaroni BIO, lentilles corails,
maïs sauce crème curry*

 Macaroni bio

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Madeleine longue

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Briquette de jus multifruits

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

  Concombre bio lcl
sauce fromage blanc aux herbes

 Riz bio et pois chiches bio tikka
massala et graines de courge

 Cantal aop

Crème dessert chocolat

Croissant

Petit fromage frais sucré

Jus d'ananas

VENDREDI

*** Au revoir les grands ***

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
Ketchup
Pommes noisette

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Pastèque bio

Pain au lait

Yaourt nature sucré

 Coupelle de purée de pomme et
poire bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise

Garges Les Gonesse (Maternelle)

Menus du 07/07/2025 au 11/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu Végétarien ***

Feuilleté fromage fondu

Sauce ratatouille et pois cassés
Coquillettes

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

Chausson aux pommes
Petit fromage frais sucré
Briquette de jus multifruits

MARDI

*** Vacances ***

 Concombre bio Icl
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce aux agrumes
(citron, mandarine, crème, orange,
coriandre)

 Riz bio

Gouda

Glace à l'eau parfumée (stick)

Baguette
et beurre
Chocolat en poudre
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
 Fruit bio

MERCREDI

*** Vacances ***

 Œuf dur opa
Et mayonnaise

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs, semoule
bio

Fromage blanc nature

 Fruit bio

Gâteau fourré au chocolat
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes et
fraises

JEUDI

*** Vacances ***

 Céleri bio local en rémoulade

 Sauté de bœuf char sauce
barbecue
Steak de lentilles BIO
Boulgour

 Courgettes fraîches bio Icl
au jus de légumes

Fromage frais Petit louis

Liégeois saveur chocolat

Miel pops
 Fruit bio
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** Vacances ***

 Melon bio

 Dés de saumon pmd à l'oseille
 Purée de pommes de terre
fraîches bio
et emmental râpé

Gaufre poudrée

Madeleine
Fromage blanc nature
 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

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 14/07/2025 au 18/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Vacances ***

 Salade de tomate bio lcl
et vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf char sauce
origan tomate
Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
Pommes de terre aux herbes

 Cantal aop

 Fruit bio

Pain au chocolat
Petit fromage frais sucré
 Jus d'orange (20cl) bio

*** Vacances ***

 Salade verte bio
 et maïs bio
et vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde lr sauce
provençale

 Omelette bio fraîche
 Carottes bio

Fromage frais Tartare nature

Crêpe nature sucrée

Gaufre poudrée
 Fruit bio
Briquette de lait CE nature

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Melon bio

Pizza mozzarella et emmental
 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Yaourt aromatisé

Glace à l'eau parfumée (stick)

Baguette
et beurre
Chocolat en poudre
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
 Jus d'orange (20cl) bio

*** Vacances ***

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
Sauce kebab
 Pennes bio
 Brocolis bio
au persil

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Confiture de fraises

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature sucré
 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation
d'Origine



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture



Produit de la
mer durable



Produit local



Viande
charolaise

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 21/07/2025 au 25/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Haricots vert bio

 Sauté de dinde lr sauce
estragon

Croque'tofu fromage BIO

 Boulgour bio

 Ratatouille bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

Baguette

Barre de chocolat

 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

Briquette de lait CE nature

MARDI

*** Vacances ***

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce au citron

 Macaroni bio

Fromage frais Fraidou

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Madeleine longue

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

MERCREDI

*** Vacances *** Menu Végétarien ***

 Melon bio

Courmentier lentilles corail AGB
(pommes de terre fraîches LCL)

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Glace à l'eau parfumée (stick)

Corn flakes

 Fruit bio
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Vacances ***

Pizza au fromage

 Rôti de veau lr au romarin

 Riz bio pois chiche et épinards
bio tandoori

 Riz bio

 Epinards branche bio à la
crème

Camembert

 Fruit bio

Croissant

Petit fromage frais sucré

 Briquette de jus de pommes bio

VENDREDI

*** Vacances ***

 Courgette bio et maïs bio
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

 Nuggets de poisson pmd

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

 Cake au chocolat, farine lcl

Gaufrettes au chocolat

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

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 28/07/2025 au 01/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate

 Poêlée de carottes, courgettes
et pommes de terre bio
au persil

 Cantal aop

Glace à l'eau parfumée (stick)

Pain au chocolat
Petit fromage frais sucré
Briquette de jus multifruits

MARDI

*** Vacances ***

Sardine à l'huile
et beurre

 Sauté de boeuf char sauce
barbecue

*Korma de boulgour BIO, brunoise
provençale et petits pois BIO*

 Boulgour bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

Baguette
Confiture de fraises
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Briquette de lait CE nature

MERCREDI

*** Vacances ***

 Concombre bio lcl
sauce fromage blanc aux herbes

 Filet de dinde lr façon jambon
Pané moelleux au gouda

 Coquillettes bio

 Epinards branches bio à la
béchamel

Bûche mélangé

Mousse au chocolat au lait

Barre bretonne à partager

 Fruit bio
Briquette de lait CE nature

JEUDI

*** Vacances *** Menu Végétarien ***

Taboulé

Omelette aux fines herbes

 Haricots verts bio sauce tomate

Yaourt nature

 Fruit bio

Brownie

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 Coupelle de purée de pommes
bio

VENDREDI

*** Vacances ***

Maïs, sauce tomate, épices
douces et chips de maïs
et dés d'emmental

 Colin d'Alaska pmd sauce
basilic

 Purée Crécy bio (Carotte et
pomme de terre bio fraîches)

Gaufre liégeoise

Gâteau fourré au chocolat
Yaourt nature sucré

 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

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 04/08/2025 au 08/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

TARTE FROMAGE

 Sauté de boeuf char aux olives
et coriandre
Beignet stick mozzarella

 Riz bio

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Baguette
et beurre

Chocolat en poudre
Fromage blanc nature
Briquette de jus multifruits

MARDI

*** Vacances ***

 Tomate bio et mozzarella
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr sauce au thym
Sauce Basquaise

 Omelette bio fraîche

 Poêlée de carottes, courgettes
et pommes de terre bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

Miel pops

 Coupelle de purée de pommes
pêches bio
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Vacances ***

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce citron

 Semoule bio

 Légumes couscous bio

Gouda

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

 Palets bretons bio

 Fruit bio
Yaourt aromatisé

JEUDI

*** Vacances *** Menu
Végétarien ***

Houmous

Pané à l'emmental

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Confiture de fraises

 Melon bio

Croissant

Petit fromage frais sucré
 Jus d'orange (20cl) bio

VENDREDI

*** Vacances ***

 Concombre bio lcl
sauce fromage blanc, brebis et
menthe

 Fusilli bio sauce thon pmd
sauce tomate façon bolognaise
et emmental râpé

 Cake à la cannelle farine lcl

Biscuits palmiers
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

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 11/08/2025 au 15/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade de pommes de terre

 Sauté de dinde lr sauce tomate
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

 Haricots verts bio
au jus de légumes

Coulommiers

 Fruit bio

Chausson aux pommes
Petit fromage frais sucré
Briquette de jus multifruits

MARDI

*** Vacances *** Menu Végétarien ***

  Salade de tomate bio lcl
et vinaigrette moutarde

 Penne bio sauce pesto, fèves
et cantal râpé

 Cantal aop

Glace à l'eau parfumée (stick)

Pain au lait
 Fruit bio
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine

MERCREDI

*** Vacances ***

Crêpe à l'emmental

 Sauté de boeuf char à la
provençale (tomate, herbes de
provence)

 Omelette bio fraîche

 Petits pois mijotés bio
et emmental râpé

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

Etoile fourrée abricot
Fromage blanc aromatisé aux fruits
 Jus d'orange bio

JEUDI

*** Vacances ***

 Cour'slaw bio (carotte bio,
courgette bio, sauce coleslaw)

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais
sauce tartare

 Riz bio

 Ratatouille bio

Fromage frais Saint môret

Liégeois saveur chocolat

Baguette
Confiture de fraises
Yaourt nature sucré
 Fruit bio

VENDREDI

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

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 18/08/2025 au 22/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu Végétarien ***

TARTE FROMAGE

Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
Pommes de terre lamelles

 Cantal aop

 Fruit bio

Corn flakes

 Coupelle de purée de pommes
bio

Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances ***

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf char sauce aux
olives

 Fricassée de lentilles bio,
légumes bio et pdt bio

 Lentilles mijotées bio du pays
d'othe

Petit fromage frais nature au lait
entier

 Fruit bio

Pain au chocolat
Petit fromage frais sucré
Briquette de jus multifruits

MERCREDI

*** Vacances ***

 Céleri bio local en rémoulade

 Nuggets de poisson pmd

 Purée Crécy bio (carottes et
pommes de terre)

Camembert

Glace à l'eau parfumée (stick)

Biscuits palmiers
Yaourt aromatisé

 Fruit bio

JEUDI

*** Vacances ***

Feuilleté fromage fondu

Merguez
Œuf dur BIO
Taboulé

Yaourt nature

 Pastèque bio

Baguette
Pâte à tartiner
 Coupelle de purée de pomme et
poire bio
Briquette de lait CE nature

VENDREDI

*** Vacances ***

  Salade de tomate bio lcl
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce bretonne
(champignon, crème, poireau)

 Riz bio
BROCOLI AGB
et emmental râpé

 Cake à la noix de coco, farine
lcl

Biscuit nappé chocolat noir
Yaourt nature sucré
 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 25/08/2025 au 29/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Tarte méditerranéenne

 Sauté de boeuf char sauce
barbecue

 Chili végétal, haricots rouges
bio et riz bio

 Riz bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

 Pain au lait

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Briquette de jus de pommes bio

MARDI

*** Vacances ***

 Salade coleslaw bio (carotte
bio, chou blanc bio, mayonnaise)

 Hoki pmd sauce au curry
Korma de boulgour BIO, brunoise
provencale et petits pois BIO

 Boulgour bio

 Pointe de brie

 Mousse au chocolat au lait

 Baguette

Barre de chocolat
Yaourt aromatisé

 Fruit bio

MERCREDI

*** Vacances ***

Tartinade concombre, menthe et
poivron et chips de maïs

 Emincé de dinde lr sauce
végétale champignons crémée
 Spaghetti bio sauce égréné
végétal et tomate façon bolognaise
bio

 Spaghetti bio

 Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

 Cookies

Coupelle de purée de pommes et
fraises

Briquette de lait CE nature

JEUDI

*** Vacances *** Menu Végétarien ***

 Melon bio

 Omelette bio fraîche
 Lentilles mijotées bio du pays
d'othe
 Carottes bio
au jus de légumes

 Fromage frais Rondelé nature

 Glace à l'eau parfumée (stick)

 Croissant

Petit fromage frais sucré
Briquette de jus multivitamines

VENDREDI

*** Vacances ***

 Salade verte bio
 et maïs bio
et vinaigrette moutarde

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais
Pommes de terre quartier avec
peau

  Courgettes fraîches bio lcl
et quartier de citron

 et dés d'emmental

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

 Muffin vanille pépites de chocolat
Yaourt nature sucré

 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation



Certifié Label



Décongelé



Issu de



Produit de la



Produit local



Viande

