

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 28/04/2025 au 02/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Macédoine mayonnaise bio

 Coquillettes semi complètes bio
courgettes façon caponata et
câpres

Fromage blanc nature

 Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner
Yaourt aromatisé

 Jus de pommes bio

MARDI

 Carottes râpées bio
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce aux épices
douces

 Boulgour bio

 Saint Nectaire aop

Liégeois saveur chocolat

Chausson aux pommes
Petit fromage frais nature au lait
entier
Jus d'ananas

MERCREDI

Taboulé

 Sauté de boeuf char sauce
hongroise (crème fraîche, paprika,
oignon)

Beignet stick mozzarella

 Epinards branches bio au gratin

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Cookies
Petit fromage frais nature au lait
entier
Briquette de jus multifruits

JEUDI

VENDREDI

Concombre en cubes
 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

Gaufre poudrée

Pain au lait
Yaourt aromatisé
 Jus de pommes bio

* : plat contenant du porc / 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 05/05/2025 au 09/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

SAUCISSE STRASBOURG

Omelette nature

Saucisse de volaille type knack

 Lentilles mijotées bio du pays
d'othe

 Carottes bio

Fromage fondu

 Fruit bio

Baguette

Confiture de fraises

Fruit frais

Lait demi écrémé

Chocolat en poudre

MARDI

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

 Sauté de boeuf char sauce aux
olives

Croque'tofu fromage BIO

 Blé bio

 Ratatouille bio

Camembert

Crème dessert saveur vanille

Baguette

Pâte à tartiner

 Fruit bio

Lait demi écrémé

Sirop de grenadine

MERCREDI

Feuilleté fromage fondu

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais

Pommes de terre Caldeirada (pdt,
tomate, oignon)

Petit fromage frais nature au lait
entier

 Fruit bio

Gaufre poudrée

Coupe de purée de pommes et
fraises

Briquette de lait CE nature

JEUDI

VENDREDI

Taboulé

 et dés de cantal aop

 Merlu pmd sauce basilic

 Haricots verts bio

 Riz bio

Barre bretonne à partager

Madeleine longue

 Fruit bio
Petit fromage frais nature au lait
entier

* : plat contenant du porc / 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



Viande charolaise

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 12/05/2025 au 16/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Pizza au fromage

 Sauté de boeuf char ce romarin
Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
Pommes de terre lamelles

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Confiture de fraises

 Fruit bio

Croissant
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Jus multifruit

MARDI

 Céleri bio local en rémoulade

HOKI SAUCE CURRY

 Macaroni bio

 Cantal aop

Coupelle de purée de pommes et
fraises

Baguette
Barre de chocolat
Fromage blanc aromatisé aux fruits
 Fruit bio

MERCREDI

 Œuf dur opa
Et mayonnaise

Boulettes au mouton et boeuf
sauce provençale
*Boulettes de soja sauce
provençale*

 Haricots verts bio

 Blé bio

Pointe de brie

 Fruit bio

Miel pops
 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio
Briquette de lait CE nature

JEUDI

*** Menu à thème : destination
mystère - Menu Végétarien ***

 Carottes bio vinaigrette fruit de
la passion
et dés d'emmental

RIZ AGB,CARI DE
FEVE,HARICOT ROUGE

Yaourt aromatisé

 Cake nature, farine Ici
Coulis de mangue

Pain au lait
 Fruit bio
Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

VENDREDI

 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille

 Courgettes bio

 Boulgour bio

Fromage frais Saint môret

Brownie

 Palets bretons bio
Fromage blanc nature
 Fruit bio

* : plat contenant du porc / 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 19/05/2025 au 23/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

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

Pizza mozzarella et emmental
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Saint Nectaire aop

Liégeois saveur chocolat

Baguette
et beurre
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

MARDI

Crêpe emmental

Omelette aux fines herbes
Ketchup

 Riz bio

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Chausson aux pommes
Petit fromage frais nature au lait
entier
Jus d'ananas

MERCREDI

Salade de lentilles

 Sauté de bœuf char sauce
origan tomate

 Fondant bio au fromage de
brebis

 Carottes bio fraîches

Fromage blanc nature

 Coupelle de purée de pommes
bio

Gâteau fourré au chocolat
 Fruit bio
Briquette de lait CE nature

JEUDI

 Rillettes de thon pmd

 Jambon blanc* Ir

 Coquillettes bio sauce égréné
végétal et tomate façon bolognaise
bio

 Filet de dinde Ir façon jambon
Coquillettes

Coulommiers

 Fruit bio

Frosties
 Coupelle de purée de pommes
bio
Lait demi écrémé

VENDREDI

 Concombres en cubes bio

 Merlu pmd sauce crème

 Purée d'épinards et pommes
de terre bio
et emmental râpé

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Etoile fourrée abricot
Yaourt nature
 Fruit bio

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 26/05/2025 au 30/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Tarte fromages, emmental et mozzarella

 Poulet lr sauce façon marengo
Beignet stick mozzarella

 Courgettes bio à la provençale

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Pain au chocolat
Yaourt nature

 Jus de pommes bio

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Bolognaise de boeuf bio
VG. PENNE AGB, SAUCE CREME
COURGETTE AGB, PETIT POIS
AGB

Farfalles

 Cantal aop

 Fruit bio

Baguette
Confiture de fraises
 Coupelle de purée de pommes bio

Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

MERCREDI

 Concombres en cubes bio et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

 Purée de haricots verts et pommes de terre bio

Pointe de brie

Crème dessert saveur chocolat

Pain au lait
Yaourt à boire aromatisé vanille
 Fruit bio

JEUDI

VENDREDI

Madeleine
 Fruit bio
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine

* : plat contenant du porc / 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

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 02/06/2025 au 06/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Maïs bio et thon
et vinaigrette moutarde



 Sauté de boeuf char à la
provençale (tomate, herbes de
provence)
Omelette nature
Pommes de terre lamelles



 Saint Nectaire aop



 Fruit bio

Miel pops

 Coupelle de purée de pommes
bio
Lait demi écrémé

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde



 Poisson blanc pané croustillant
pmd

 Blé bio



Yaourt nature



Coupelle de purée de pommes et
fraises

Baguette

Pâte à tartiner

Petit fromage frais nature au lait
entier

 Fruit bio

MERCREDI

 Salade verte bio maïs bio
poivron et olive
et vinaigrette moutarde



 Rôti de dinde lr sauce oignons,
moutarde, cornichon
*Korma, riz BIO, brunoise
provençale, petits pois BIO*

 Riz bio



Pointe de brie



Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Etoile fourrée à la framboise

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

JEUDI

*** **Menu Végétarien** ***

Feuilleté fromage fondu



Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate

 Ratatouille bio

 Boulgour bio



Yaourt aromatisé



 Fruit bio

Croissant

Petit fromage frais nature au lait
entier

Jus d'ananas

VENDREDI

 Tomate bio
et dés d'édam
et vinaigrette moutarde



 Merlu pmd sauce aux épices
douces
Coquillettes



Muffin vanille pépites de chocolat

 Palets bretons bio

Fromage blanc nature

 Fruit bio

* : plat contenant du porc / 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



Viande charolaise

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 09/06/2025 au 13/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe emmental

 Sauté de boeuf char au jus
Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
Pommes de terre vapeur

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Confiture de fraises

 Fruit bio

Pain au chocolat
Petit fromage frais nature au lait
entier
Jus multifruit

 Salade verte bio
 et maïs bio
et vinaigrette moutarde

 Poulet Ir sauce estragon
Omelette au fromage

 Lentilles mijotées bio du pays
d'othé

 Carottes bio

Coulommiers

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Pain au lait
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

*** Menu Mexicain *** Menu
Végétarien ***

Maïs, sauce tomate, épices
douces et chips de maïs

Galette fajitas préparation haricots
rouge, maïs et sa salade verte
sauce yaourt végétal épicée

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Crème dessert chocolat

Baguette
Barre de chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Poêlée de carottes, courgettes
et pommes de terre bio

 Cantal aop

 Beignet framboise dcg

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature
 Fruit bio

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 16/06/2025 au 20/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce citron
persillée

 Boulgour bio

 Courgettes bio à la provençale

Carré

Mousse au chocolat au lait

Gâteau fourré au chocolat
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade de pâtes bio, échalote,
poivron, vinaigrette bio

Pizza mozzarella et emmental

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Croissant
Petit fromage frais nature au lait
entier

 Jus d'orange bio

MERCREDI

Tarte aux légumes (courgette,
oignon, poivron)

 Sauté de veau lr marengo
(tomate et champignons)

Pané à l'emmental

 Carottes bio

Fromage blanc nature

 Fruit bio

Gaufre poudrée

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Briquette de lait CE nature

JEUDI

 Melon bio

Bifteck haché charolais sauce
tomate

Croque'tofu fromage BIO

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

 Epinards branches bio à la
béchamel

 Saint Nectaire aop

 Coupelle de purée de pommes
bio

Baguette
et beurre

 Fruit bio

Lait demi écrémé
Chocolat en poudre

VENDREDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate

 Fusilli bio
et emmental râpé

 Cake au chocolat, farine lcl

Biscuits palmiers
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

* : plat contenant du porc / 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 23/06/2025 au 27/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

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

 Poisson blanc pané croustillant pmd

Pommes de terre Caldeirada (pdt, tomate, oignon)

 Haricots verts bio

Yaourt nature

Coupelle de purée de pommes et fraises

Baguette
Confiture d'abricots
 Fruit bio
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine

MARDI

 Tomate bio et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf char sauce barbecue

 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame

 Riz bio

Camembert

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Frosties
 Fruit bio
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

 Œuf dur opa
Et mayonnaise

Boulettes de soja sauce provençale

 Purée Crécy bio (carottes et pommes de terre)

Fromage fondu Vache qui rit

 Fruit bio

Sablés
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pommes et fraises

JEUDI

Salade de riz BIO, tomate BIO, mozzarella

 Sauté de porc* Ir au curry

Pané moelleux au gouda

 Sauté de dinde Ir au curry

 Courgettes fraîches bio lcl

 Cantal aop

 Fruit bio

Pain au chocolat
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus multifruit

VENDREDI

 Melon bio

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

Gaufre liégeoise

Pain au lait
 Fruit bio
Yaourt aromatisé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



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

MENU

de la semaine

LUNDI

Feuilleté fromage fondu



Francfort de volaille

*Korma de boulgour BIO, brunoise
provencale 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

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique