

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 03/03/2025 au 07/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Salade iceberg
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Penne bio sauce crème
champignons et noisettes

Fromage frais Fraidou

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Croissant
Petit fromage frais nature au lait
entier
Jus d'ananas

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Pizza au fromage

 Korma, riz bio, brunoise
provençale, petits pois bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

Miel pops
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Lait demi écrémé

MERCREDI

Taboulé

 Hoki pmd sauce basquaise (ail,
tomate, poivron)

 Carottes bio locales

 Cantal aop

 Fruit bio

Gâteau fourré à la fraise
Fromage blanc sucré
 Briquette de jus de pommes bio

JEUDI

 Salade verte bio
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 AIGUILLETTE POULET vf
SAUCE AU THYM
Ketchup
Nuggets de pois chiche BIO
Pommes noisette

Camembert

 Fruit bio

Baguette
Barre de chocolat
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

VENDREDI

Soupe de potiron aux noix
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Merlu pmd sauce basilic

 Haricots verts bio

 Blé bio

 Beignet aux pommes dcg

Gaufre poudrée
 Coupelle de purée de pommes
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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 10/03/2025 au 14/03/2025

MENU
de la semaine

LUNDI

*** Amuse-bouche : confiture de prune ***

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Sauté de bœuf charolais sauce tomate'olive basilic
Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien)

 Pommes de terre bio

Fromage blanc individuel sucré différemment :
Confiture de fraises

 Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner
 Fruit bio
Yaourt aromatisé

MARDI

Salade verte BIO, croûtons, pamplemousse, mandarine et vinaigrette moutarde

Merguez
Saucisse végétale soja et blé

 Boulgour bio aux petits légumes

 Saint Nectaire aop

 Coupelle de purée de pomme et poire bio

Pain au chocolat
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus d'orange

MERCREDI

Crêpe à l'emmental

 Dés de saumon pmd sauce fines herbes

 Purée de courge butternut bio et pommes de terre

Tomme blanche

 Fruit bio

Cookies
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Briquette de jus multifruits

JEUDI

*** Assiette végétale ***

Soupe carotte pommes de terre

AV. RIZ AGB POIS CHICHE AGB
TIKKA MASSALA, GRAINE COURGE

Fromage frais cantafrais

Crème dessert saveur chocolat

Palet breton pur beurre
Yaourt nature sucré
 Fruit bio

VENDREDI

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron

 Epinards branche bio à la crème

 Pâtes bio

Yaourt nature

Cake nature (farine LCL)

Madeleine longue
 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



Issu de l'agriculture



Produit de la mer

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Concombre en rondelles
et croûtons
et vinaigrette moutarde

Pizza mozzarella et emmental

 Salade verte bio

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Etoile fourrée abricot

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Lait demi écrémé

Chocolat en poudre

MARDI

Feuilleté fromage fondu

Omelette nature

 Poêlée de carottes, courgettes
et pommes de terre bio

Coulommiers

Crème dessert saveur vanille

Baguette

Confiture de fraises

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

MERCREDI

 Carottes râpées bio
et vinaigrette moutarde

 Sauté de veau Ir sauce caramel
*Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate*

 Haricots verts bio

 Riz bio

 Cantal aop

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Sablés

 Fruit bio

Fromage blanc sucré

JEUDI

 Œuf dur opa
et mayonnaise

 Hachis Parmentier de bœuf
char (purée BIO)
*Parmentier égréné végétal Purée
de pommes de terre AGB*

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fruit bio

Chausson aux pommes

Petit fromage frais nature au lait
entier

Jus d'ananas

VENDREDI

Soupe Butternut (Butternut AGB,
purée PDT)
 et emmental râpé bio

 Poisson blanc pané croustillant
pmd

 Chou fleur bio béchamel

 Boulgour bio

Crêpe nature sucrée

Gâteau fourré au chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

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

sOgeres



Œuf de poule
élevé en plein air



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 24/03/2025 au 28/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade verte bio, pomme bio et orange bio et vinaigrette moutarde



 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

 Lentilles mijotées bio



 Saint Nectaire aop



 Coupelle de purée de pomme et poire bio

Pain au chocolat
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus d'orange

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde



 Sauté de boeuf char au jus

 Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)
Pommes de terre quartier avec peau



Petit fromage frais aromatisé aux fruits



 Fruit bio

Pain au lait
Fromage blanc sucré
Jus multifruit

MERCREDI

***** Menu Végétarien *****

Soupe de potiron et pommes de terre



Riz AGB, pois chiches, épinards AGB tandoori, pois chiches rôtis



Edam



 Fruit bio

Frosties

 Coupelle de purée de pomme et poire bio
Briquelette de lait nature

JEUDI

 Salade verte bio et croûtons et vinaigrette moutarde



 Jambon blanc* Ir
Omelette OPA

 Filet de dinde Ir façon jambon

 Courgettes bio

 Coquillettes bio blé semi-complet



Fromage frais Tartare nature



Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Baguette
Confiture de fraises
Yaourt aromatisé

 Jus de pommes bio

VENDREDI

 Merlu pmd sauce crème

 Gratin de brocolis bio

 Pommes de terre bio



Yaourt nature



Gaufre liégeoise

Etoile fourrée à la framboise
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



Viande charolaise

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 31/03/2025 au 04/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Macédoine mayonnaise bio

—

 Thon pmd à la tomate et au basilic

 Fusilli bio

—

Fromage blanc nature

—

 Fruit bio

—

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt aromatisé
Jus multifruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Concombres en cubes bio et vinaigrette moutarde

—

 Blé bio sauce légumes bio pois cassés et graines de courges bio

—

Edam

—

Mousse au chocolat au lait

—

Croissant
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus d'orange

MERCREDI

Pizza au fromage

—

 Sauté de dinde lr au thym
Omelette au fromage

 Courgettes bio à la provençale

—

Fromage frais cantafrais

—

 Fruit bio

—

Gâteau fourré au chocolat
Yaourt nature sucré
 Briquette de jus de pommes bio

JEUDI

 Œuf dur opa et mayonnaise

—

Gardiane de boeuf charolais

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

 Riz bio

—

Yaourt aromatisé

—

 Fruit bio

—

Miel pops
 Coupelle de purée de pommes et abricots bio
Lait demi écrémé

VENDREDI

 Tomate bio et vinaigrette moutarde

 et dés de cantal aop

—

 Meunière colin pmd d'Alaska frais et quartier de citron

 Haricots verts bio

Pommes de terre quartier avec peau

—

 Cake à la noix de coco, farine lcl

—

Palet breton pur beurre
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
 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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

Garges Les Gonesse (Maternelle)

Menus du 07/04/2025 au 11/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Concombres en cubes bio
et vinaigrette moutarde

 Goulash de boeuf char (paprika
doux, tomate)

Omelette nature
Pommes de terre vapeur

 Ratatouille bio

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Confiture de fraises

 Fruit bio

Barre bretonne à partager

 Coupelle de purée de pommes
bio

Lait demi écrémé
Sirop de grenadine

MARDI

 Maïs bio et thon
et vinaigrette moutarde

 Sauté de porc* ctf sauce
dijonnaise

 Sauté de dinde *lr sauce
dijonnaise (moutarde)*

Beignet stick mozzarella
Haricots blancs à la tomate

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

Baguette

Barre de chocolat
Yaourt nature sucré

Jus d'orange

MERCREDI

Feuilleté fromage fondu

 Hoki pmd sauce crème à la
tomate

 Epinards branche bio à la
crème

 Riz bio aux épices douces

Fromage frais Fraidou

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Etoile fourrée à la framboise

Yaourt à boire aromatisé vanille
Briquette de jus multifruits

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Salade florida (SV BIO,
pamplemousse, mandarine,
croûtons)
et vinaigrette moutarde

Pané moelleux au gouda

 Brocolis bio

 Macaroni bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Coupelle de purée de pommes et
fraises

Chausson aux pommes

Sucre
Jus d'ananas

VENDREDI

 Brandade de poisson pmd

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Coulommiers

 Beignet framboise dcg

Etoile fourrée abricot
Fromage blanc 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



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Viande certifiée



Viande
charolaise

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 14/04/2025 au 18/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Salade verte bio
et croûtons
et vinaigrette moutarde

Omelette nature

 Epinards branche bio à la
crème

Fromage blanc nature

Gaufre nappée au chocolat

Croissant

Petit fromage frais nature au lait
entier

Briquette de jus multifruits

MARDI

*** Vacances ***

 Céleri bio local en rémoulade

 Korma, riz bio, brunoise
provençale, petits pois bio

Mimolette

 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

Brownie

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

MERCREDI

*** Vacances ***

Tarte fromages, emmental et
mozzarella

 Pennes bio semi complètes,
lentilles vertes, tomate bio et
emmental bio

 Cantal aop

 Fruit bio

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt aromatisé

 Coupelle de purée de pommes
pêches bio

JEUDI

*** Vacances ***

 Concombres en cubes bio
et vinaigrette moutarde

Boulgour AGB, Dahl lentilles
blondes AGB et amandes

Fromage fondu

Crème dessert saveur chocolat

Baguette

Confiture de fraises

 Fruit bio
Briquette de lait nature

VENDREDI

*** Vacances ***

 Dés de saumon pmd sauce
curry

Pommes de terre vapeur

 Chou fleur bio béchamel

Tomme blanche

Ile flottante
et sa crème anglaise

Madeleine

Yaourt nature sucré

 Fruit 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

Garges Les Gonesse (Maternelle)
Menus du 21/04/2025 au 25/04/2025

MENU
de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Vacances ***

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

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

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à tartiflette)
Pommes de terre lamelles

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Coupelle de purée de pommes
bio

Baguette
Confiture d'abricots

 Fruit bio
Yaourt nature sucré

*** Vacances ***

 Maïs bio et thon
et vinaigrette moutarde

 Poulet Ir sauce paprika persil
Omelette nature
Lentilles mijotées

Yaourt nature

 Fruit bio

Frosties
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Briquette de lait nature

*** Vacances - Menu Végétarien

Crêpe à l'emmental

 Parmentier courge butternut bio
(haché végétal)

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Carré

Crème dessert saveur chocolat

Pain au chocolat
Petit fromage frais nature au lait
entier
Briquette de jus d'orange

*** Vacances - Dessert de
Printemps ***

 Concombres en cubes bio
et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

 Hoki pmd sauce estragon

 Carottes bio locales

 Cake au chocolat, farine lcl

Gâteau fourré au chocolat
Yaourt nature sucré
 Fruit bio

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

sOgeres



Appellation



Certifié Label



Issu de l'agriculture



Produit de la mer



Produit local



Viande charolaise

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

* : 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