



# Garges Les Gonesse (Maternelle)

## Menus du 29/10/2018 au 02/11/2018



# Menu de la semaine

### Lundi

Salade croquante de pommes et oranges  
vinaigrette moutarde

Paupiette de saumon sauce façon parmentière

Pommes de terre vapeur

 Cantal aop

Cocktail de fruits

Petit beurre (biscuit)  
Fruit  
Briquette de lait fraise

### Mardi

Macédoine vinaigrette moutarde

 ESCALOPE DINDE Ibr SAUCE MARENGO

Petits pois extra fins

Petit Moulé ail et fines herbes

Pain spécial

Paris Brest

Gaufre poudrée  
Yaourt nature  
Fruit

### Mercredi

**Menu orange et noir**

Carottes râpées locales vinaigrette noire (olive)

 Sauté de boeuf charolais sauce cantadou, agrume et potiron

 Semoule bio

Mimolette

Fromage blanc nature et sucre pétillant au chocolat

Baguette  
Confiture d'abricots  
Yaourt à la pulpe de fruits  
Fruit

### Jeudi

### Vendredi

Tarte au fromage

Pavé de colin sauce tomate

 Epinards branches bio au gratin

Coulommiers

Fruit

Baguette  
Barre de chocolat  
Petit fromage frais aux fruits  
Eau 1.5l

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge

la cantine pas pareille



# Garges Les Gonesse (Maternelle)

## Menus du 05/11/2018 au 09/11/2018



# Menu de la semaine

### Lundi

Salade d'automne (SV, pomme, croûtons, noix)  
vinaigrette à l'échalote

Sauté de dinde lbr au thym  
Petits pois mijotés aux aromates

Fraidou  
Pain spécial

Mousse au chocolat au lait

Baguette  
Confiture de fraises  
Yaourt nature  
Fruit

### Mardi

Salade de pâtes, échalote et poivrons  
vinaigrette moutarde

Nuggets de volaille  
 Carottes bio  
assaisonnement au curry

Fromage blanc nature

Fruit

Viennoiserie  
Yaourt aromatisé  
Jus d'orange

### Mercredi

Salade de mâche et betteraves rouges  
vinaigrette moutarde

Steak haché de veau lbr sauce charcutière

Purée de pommes de terre du chef

Pont l'Evêque aop  
Pain spécial

Gâteau au caramel du chef (farine locale)

Gaufre poudrée  
Fruit  
Briquette de lait chocolaté

### Jeudi

Potage paysan

Rôti de boeuf charolais cuit au jus

Chou fleur bio et pommes de terre

Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice

Fruit

Baguette  
Camembert  
Jus de pommes

### Vendredi

Carottes râpées bio locales et croûtons  
vinaigrette moutarde

Pain de poisson (colin) du chef

Riz bio sauce tomate

Saint Paulin  
Pain spécial

Compote de pommes allégée en sucre

Madeleine  
Petit fromage frais sucré  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

Charolais

Label Rouge

Plat du chef

la cantine pas pareille

Garges Les Gonesse (Maternelle)  
Menus du 12/11/2018 au 16/11/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pomme de terre

Manchons de poulet

 Haricots verts bio  
au persil

 Saint Nectaire aop

Fruit

Etoile marbrée  
Fromage blanc nature  
Brique de jus multivitamines

Mardi

Salade iceberg  
et maïs  
vinaigrette moutarde

Couscous boulettes de mouton

 Semoule bio

Cantadou ail et fines herbes  
Pain spécial

Compote de poires allégée en  
sucre

Baguette  
Nutella  
Yaourt à la pulpe de fruits  
Fruit

Mercredi

**\*\*Plat végétarien\*\***

Oeuf dur sur lit de salade verte  
Mayonnaise dosette

Pâtes sauce aux légumes et soja  
Emmental râpé

Yaourt aromatisé  
Pain spécial

Fruit

Baguette  
Vache qui rit  
Limonade

Jeudi

Carottes râpées  
vinaigrette aux herbes

 Sauté de boeuf charolais  
marengo

 Purée d'épinards et pommes  
de terre bio

Pointe de Brie  
Pain spécial

Flan à la vanille

Gaufrettes à la noisette  
Fruit  
Brique de lait fraise

Vendredi

Soupe aux épinards

Duo de poissons sauce citron  
Lentilles locales mijotées

Petit fromage frais sucré

Beignet aux pommes

Muffin tout chocolat  
Fromage blanc aromatisé  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais

la cantine pas pareille

Garges Les Gonesse (Maternelle)  
Menus du 19/11/2018 au 23/11/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade croquante de pommes et oranges  
Vinaigrette au soja

Pavé de hoki sauce bercy (persil, échalote)

 Riz bio

 Cantal aop  
Pain spécial

Crème dessert au chocolat

Baguette  
Confiture d'abricots  
Fromage blanc aromatisé  
Fruit

Mardi

Salade verte et maïs aux herbes  
vinaigrette moutarde

 Bolognaise de boeuf charolais

 Pennes bio

Coulommiers  
Pain spécial

Poire de producteur local

Cake breton en barre  
Coupelle de compote de pommes et vanille allégée en sucre  
Briquette de lait chocolaté

Mercredi

Crêpe au fromage

 Sauté de veau lbr sauce grand-mère (crème et champignons)

 Trio de légumes bio en gratin

Mimolette

Assiette de fruits d'hiver (ananas et orange)

Viennoiserie  
Flan à la vanille  
Jus d'orange

Jeudi

**\*\*Mission anti-gaspi\*\* et **Plat végétarien\*\*****

Velouté de potiron à la vache qui rit et croûtons

Parmentier végétal  
Salade verte  
vinaigrette moutarde

Coeur de Dame

Compote de pommes et cassis allégée en sucre

Petit beurre (biscuit)  
Yaourt nature  
Fruit

Vendredi

**\*\*\*Les pas pareille\*\*\***

Duo de coeurs de palmiers et maïs  
vinaigrette moutarde

Pavé de colin sauce fines herbes  
Jardinière de légumes

Fromage blanc individuel sucré différemment :  
Sucre roux  
Coupelle de confiture de fraises

 Pain spécial  
Cake chocolat et noix du chef

Baguette  
Samos  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

# Garges Les Gonesse (Maternelle)

## Menus du 26/11/2018 au 30/11/2018



# Menu de la semaine

## Lundi

Pizza tomate et fromage

 Sauté de boeuf charolais à la hongroise

 Légumes d'hiver bio au gratin (carottes bio, salsifis, pommes de terre bio)

 Pont l'Evêque aop  
Pain spécial

Fruit

Brownie  
Petit fromage frais sucré  
Jus de pommes

## Mardi

Macédoine

Cordon bleu

 Macaroni bio

Petit Cotentin

Fruit

Napolitain marbré chocolat  
Fromage blanc nature  
Fruit

## Mercredi

Jus de pampleousse

Filet de hoki sauce crème aux herbes

 Carottes bio et semoule bio au jus de légumes

Montcadi croûte noire  
Pain spécial

Liégeois chocolat

Baguette  
Confiture de prunes  
Coupelle de compote de pêches allégée en sucre  
Briquette de lait fraise

## Jeudi

Salade de mâche et betteraves rouges  
vinaigrette moutarde

Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes  
Potatoes

Saint Paulin  
Pain spécial

Smoothie des Iles

Baguette  
Pointe de Brie  
Fruit

## Vendredi

 Carottes râpées bio locales  
vinaigrette moutarde

Sauté de thon sauce armoricaine

 Riz bio

Yaourt sur lit de fruits de la fromagerie Maurice

 Purée de pommes et poires du chef

Gâteau moelleux au citron  
Yaourt aromatisé  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Plat du chef

la cantine pas pareille