Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 01/01/2024 au 05/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	***** Vacances *****	***** Vacances *****	***** Vacances ****** Menu Végétarien *****	***** Vacances *****
	Macédoine mayonnaise Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde	Salade verte bio et croûtons et maïs et vinaigrette à la ciboulette	Soupe de poireaux et pommes de terre	Médaillon de merlu pmd sauce échalote Epinards branche bio à la crème
	Sauté de veau lr sauce aux hortillons (poireaux, oseille, céleri, crème fraiche, oignon) *Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) CPNE* Pommes de terre vapeur	Escalope de dinde lr sauce paprika et persil sauce tomate *Omelette nature* Carottes bio	Pâtes bio sauce crème et champignons	Saint Nectaire aop Bûche mélangé
	Fromage fondu Croc'lait Fromage frais Carré demi sel	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Camembert Carré	Liégeois à la vanille sur lit de caramel Liégeois chocolat
	Fruit bio au choix	Gaufre Bruxelloise dcg	Fruit bio au choix	
	Gaufrette vanille Coupelle de purée de pommes et poire Lait demi écremé	Baguette Barre de chocolat Fruit bio	Viennoiserie Petit fromage blanc aux fruits Purée de pommes et bananes bio	Gâteau fourré au chocolat Yaourt nature Fruit bio

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 08/01/2024 au 12/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs bio et thon et vinaigrette aux herbes Meunière colin d'Alaska pmd Chou fleur bio en gratin Camembert Montcadi croûte noire Fruit bio au choix	***** Menu Végétarien ***** Salade verte bio Pomelos bio et vinaigrette moutarde Dahl de lentilles corail bio et riz bio cpne Coulommiers Pointe de brie Dessert lacté gélifié saveur vanille Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Pizza au fromage Sauté de porc* sauce forestière (champignons) *Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate* *Sauté de dinde lr sauce forestière (champignons)* Carottes bio locales Fromage blanc individuel sucré différemment : Miel Confiture Fruit bio au choix	Soupe de légumes variés Daube de boeuf charolais à la provençale (tomate, herbes de provence) *Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella* Pâtes Brocolis bio Fromage frais Fraidou Fromage frais Petit Moulé Assiette de fruits bio	***** Galette des Rois ***** Parmentier de poisson pmd à la purée de courges butternut bio cpne Yaourt aromatisé Yaourt nature et dosette de sucre blanc Galette des Rois dcg
Gaufre nappée au chocolat Fruit bio Lait demi écremé	Baguette Barre de chocolat Yaourt nature sucré Fruit bio	Cookies Fruit bio Briquette de lait chocolaté	Baguette Confiture d'abricots Coupelle de purée de pommes bio Lait demi écremé	Pain au lait Fruit bio Lait demi écremé Sirop de grenadine

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Certifié Label Rouge · Cuisiné par nos · Décongelé · Issu de l'agriculture · Produit de la mer

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 15/01/2024 au 19/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte bio et vinaigrette moutarde Saucisse de volaille façon chipolatas *Saucisse végétale soja et blé* Lentilles lcl mijotées Carottes bio Edam Saint Paulin Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Mousse au chocolat au lait	***** Menu Végétarien ***** Crêpe au fromage Nugget's à l'emmental Courgettes bio Fromage frais Saint môret Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes Fruit bio au choix	Taboulé aux raisins secs, semoule bio cpne Colin d'Alaska pmd sauce curry Purée d'épinard bio (pdt fraîche) Cantal aop Tomme blanche Fruit bio au choix	Soupe de poireaux et pommes de terre Sauté de boeuf charolais marengo (persil, pulpe de tomate, champignon) *Nuggets de blé* Pommes de terre quartier avec peau Petit fromage blanc aux fruits Fruit bio au choix	Médaillon de merlu pmd sauce bretonne Pâtes Camembert Carré Cake au chocolat cpne (farine LCL)
Baguette Pâte à tartiner individuelle Yaourt nature sucré Fruit bio	Barre bretonne à partager Purée de pommes et bananes bio Lait demi écremé	Viennoiserie Fruit bio Briquette de lait fraise	Baguette Fromage fondu Croc'lait Coupelle de purée de pommes bio	Palet breton pur beurre Fromage blanc aromatisé Fruit bio

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée — Cuisiné par nos équipes — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 22/01/2024 au 26/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Menu Végétarien *****	Salade de pommes de terre	Soupe Choisy (Poireaux, salade, pdt)	Tartine œuf ciboulette Pain de mie	***** Les pas pareille *****
H.VERT AGB (VGT AGB ECHALOTE) Mâche et betteraves bio et vinaigrette moutarde	Bifteck haché char au jus *Crêpe au champignon* Blé bio	Thon à la tomate et au basilic cpne Pâtes	Filet de dinde lr façon jambon sauce charcutière et ketchup *Nuggets de blé* Pommes smile	Filet de colin d'Alaska pmd pané frais Purée de courgette et pommes de terre bio cpne
Chili sin carne cpne Riz	Carré Edam	Mimolette Gouda	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Fromage frais Tartare nature Fromage frais Petit Cotentin
Petit fromage blanc aux fruits Petit fromage frais nature et dosette de sucre blanc	Fruit bio au choix	Liégeois à la vanille sur lit de caramel Liégeois chocolat	Gâteau basque dcg	Purée de pomme et cube de pomme saveur vanille
Fruit bio au choix				
Madeleine longue Purée de pommes et bananes bio Lait demi écremé	Gâteau fourré à la fraise Yaourt aromatisé Jus d'oranges (100 % jus)	Baguette Pâte à tartiner Fruit bio Briquette de lait chocolaté	Muffin vanille pépites de chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille Fruit bio	Pailloline Yaourt nature sucré Fruit bio

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Viande charolaise

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 29/01/2024 au 02/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI

Macédoine bio
Maïs bio et thon
et vinaigrette moutarde

Médaillon de merlu pmd sauce
béchamel épices douces
Pâtes

Fromage frais cantafrais
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Fruit bio
au choix

Brownie
Coupelle de purée de pommes
bio
Lait demi écremé

MARDI

Feuilleté au fromage fondu

Colombo de porc*
sauce tomate
Colombo de dinde LR
Omelette nature
Pommes de terre vapeur
Courgettes bio

Bûche mélangé
Carré

Coupelle de purée de pommes et
ananas
Compote pomme nectarine allegée
en sucre

Baguette
et beurre
Confiture d'abricots
Fruit bio

MERCREDI

Soupe de haricots blanc

Sauté de boeuf charolais sauce
dijonnaise (moutarde)
Samoussa de légumes
Carottes bio

Saint Nectaire aop
Coulommiers

Fruit bio
au choix

Frosties
Fruit bio
Briquette de lait nature

JEUDI

***** Menu Végétarien *****

Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
Pomelos bio

Couscous de légumes bio
cpne

Camembert
Pointe de brie

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette
Barre de chocolat
Yaourt nature sucré
Fruit bio

VENDREDI

***** C'est la fête: Vive les crêpes *****

Dés de poisson pmd sauce
normande (champignon, crème
fraîche)
Chou fleur bio

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

Crêpe nature sucrée
et sauce chocolat

Cookies
Fruit bio
Lait demi écremé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée
Cuisiné par nos équipes
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 05/02/2024 au 09/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI

***** Menu Végétarien *****

Pomelos bio
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
cpne
Pâtes

Fromage fondu Vache Picon
Petit louis

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Crème dessert au chocolat

Baguette
et beurre
Confiture de fraises
Yaourt nature sucré

MARDI

Feuilleté au fromage fondu

Colin d'Alaska pmd sauce
crème aux herbes
Carottes bio

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Confiture
Miel

Fruit bio
au choix

Madeleine longue
Purée de pommes et bananes
bio
Lait demi écremé

MERCREDI

Soupe de courgette bio et
vache qui rit

Francfort de volaille
Beignet stick mozzarella
Pommes de terre quartier avec
peau

Tomme blanche
Coulommiers

Fruit bio
au choix

Gâteau fourré à l'abricot
Yaourt aromatisé
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

Salade verte bio aux
pommes et oranges bio
Salade verte BIO
et maïs bio
et vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf lr igp sauce
tomate et basilic
Nuggets de blé
Haricots verts bio

Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits

Gaufre poudrée

Viennoiserie
Fruit bio
Lait demi écremé

VENDREDI

***** Les pas pareilles *****

Médaillon de merlu pmd sauce
au citron
Riz
Epinards branches bio au
gratin

Pointe de brie
Tomme grise

Compote de pommes et fraises
allégée en sucre
Compote de pommes et poires
allégée en sucre

Palet breton pur beurre
Fromage blanc aromatisé
Jus d'oranges (100 % jus)

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Certifié Label Rouge
Cuisiné par nos équipes
Indication Géographique Protégée
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 12/02/2024 au 16/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI

***** Vacances - Menu Végétarien *****

Salade de pâtes échalotes poivrons
Salade de pois chiches bio

Omelette nature
Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Fruit bio
au choix

Gaufre poudrée
Fromage blanc sucré
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

***** Vacances *** Mardi gras *****

Salade verte bio , pamplemousse et mandarine en segment
et vinaigrette moutarde

Sauté de porc sauce au thym
Dahl de lentilles corail et riz
Escalope de dinde LBR sauce au thym
Petits pois mijotés bio

Saint Nectaire aop
Bûche mélangé

Beignet parfum chocolat noisette dcg

Baguette
Confiture de fraises
Fruit bio
Briquette de lait nature

MERCREDI

***** Vacances *****

Carotte bio fraiche rapée vinagrette bio miel et moutarde à l'ancienne

Colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes
Gratin dauphinois

Pointe de brie
Camembert

Liégeois chocolat
Crème dessert à la vanille

Muffin vanille pépites de chocolat
Yaourt aromatisé
Fruit bio

JEUDI

***** Vacances *****

Soupe dubarry, chou fleur bio et pomme de terre
Duo de mozzarella et cheddar râpés

Filet de dinde lr façon jambon sauce charcutière
Parmentier courge butternut bio (haché végétal) CPNE
Purée de courge butternut et pommes de terre bio cpne

Fromage frais Rondelé ail et fines herbes
Fromage fondu Samos

Fruit bio
au choix

Biscuits palmiers
Fruit bio
Briquette de lait nature

VENDREDI

***** Vacances *****

Filet de colin d'Alaska pmd pané frais
Haricots verts bio

Petit fromage blanc aux fruits

Cake à la cannelle cpne farine lcl

Pain au lait
Fruit bio
Briquette de lait chocolaté

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur Mon Site Sodexo
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 19/02/2024 au 23/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI

***** Vacances *****

Crêpe à l'emmental

Thon à la tomate et au basilic cpne
Coquillettes

Gouda
Cantal aop

Compote de pommes et ananas allégée en sucre
Compote de pommes et fraises allégée en sucre

Viennoiserie
Fruit bio
Briquette de lait nature

MARDI

***** Vacances *****

Sardine à l'huile
et beurre

Sauté de porc* façon fermière (carotte, petit pois, oignon)
Pané de blé, graine, emmental, épinards
Sauté de dinde lr façon fermière
Carottes bio

Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature

Gaufre Bruxelloise dcg

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit bio

MERCREDI

***** Vacances *****

Acras de morue

Bifteck haché charolais sauce tomate
Parmentier de lentilles verte bio (Pdt fraîche bio LCL) CPNE
Purée de pommes de terre cpne

Fromage fondu Croc'lait
Fromage frais Chanteneige

Fruit bio
au choix

Gâteau fourré à l'abricot
Fromage blanc sucré
Purée de pommes et bananes bio

JEUDI

***** Vacances - Menu Végétarien *****

Soupe de légumes variés bio
Duo de mozzarella et cheddar râpés

Chili sin carne bio et riz bio

Saint Paulin
Mimolette

Ile flottante
et sa crème anglaise

Riz soufflé
Coupelle de purée de pommes bio
Lait demi écremé

VENDREDI

***** Vacances *****

Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille
Semoule

Yaourt aromatisé

Barre bretonne à partager

Pain au lait
Yaourt aromatisé
Fruit bio

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

Garges Les Gonesse (Elémentaire)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs bio et thon Salade verte bio et vinaigrette aux herbes Beignets de calamar et ketchup Riz Fromage fondu Vache Picon Fromage frais Petit Moulé Mousse au chocolat au lait Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Madeleine longue Fruit bio Lait demi écremé	***** Menu Végétarien ***** Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde Macédoine mayonnaise bio Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) cpne Pâtes Pointe de brie Montcadi croûte noire Fruit bio au choix Baguette Pâte à tartiner Yaourt aromatisé Jus de pommes (100 % jus)	Taboulé aux raisins secs, semoule bio cpne Escalope de dinde Ir sauce estragon *Omelette aux fines herbes* Carottes bio locales Petit fromage blanc aux fruits Petit fromage frais nature Fruit bio au choix Gaufrette vanille Coupelle de purée de pommes et abricots bio Briquette de lait nature	***** Amuse bouche : Chou romanesco ***** Soupe Choisy (Poireaux, salade, pdt) Merguez *Nugget's à l'emmental* Pommes de terre quartier avec peau Camembert Carré Fruit bio au choix Barre bretonne à partager Yaourt nature sucré Jus d'oranges (100 % jus)	

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Certifié Label Rouge — Cuisiné par nos équipes — Issu de l'agriculture biologique