

Gonesse (Elémentaire)

Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Œuf dur bio et dosette de mayonnaise
Colin d'Alaska pmd sauce citron
Courgettes à la provençale
Cantal aop
Saint Nectaire aop
Semoule au lait

Pain au chocolat
Lait demi écremé
Coupelle de purée de pommes

MARDI

***** Menu végétarien *****
Chou chinois et oignons frits et vinaigrette de framboise
Parmentier de lentilles corail
Fromage blanc nature
Fromage blanc aromatisé aux fruits
Pomme bio de producteur local

Baguette bio
Fromage frais Chanteneige bio
Jus multifruit

MERCREDI

Chou rouge frais bio Icl et vinaigrette au miel
Sauté de boeuf lr sauce façon orientale
Hoki pmd sauce tomate
Semoule bio
Bûche mélangée (lait vache et chèvre)
Coulommiers
Purée de pomme fraîche bio parfumée fleur d'oranger

Madeleine longue
Petit fromage frais nature au lait entier
Fruit

JEUDI

***** Partage de la galette *****
Salade iceberg et croûtons et vinaigrette à l'échalote
Meunière colin pmd d'Alaska frais
Pommes de terre en lamelles persillées
Yaourt bio nature
Galette à la frangipane

Petits beurre
Fromage blanc aromatisé aux fruits
Jus d'orange

VENDREDI

Soupe de potiron et pommes de terre
Jambon blanc de porc lr
Merlu pmd sauce échalote
Chou fleur bio béchamel au paprika
Fromage frais Petit louis
Fromage fondu Vache qui rit
Clémentine bio

Baguette bio
Miel
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes et ananas

sodexo

Appellation d'Origine Protégée

Certifié Label Rouge

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Produit local

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

Gonesse (Elémentaire)

Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Menu végétarien ***

Salade de betteraves rouges
Maïs
vinaigrette moutarde à
l'ancienne

Macaroni bio sauce
légumes et pois cassés

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Petit fromage frais nature au
lait entier

Poire bio Icl

Pain de mie
Confiture
Yaourt nature
Jus multifruit

MARDI

Salade verte fraîche
et croûtons
et vinaigrette moutarde
Céleri rémoulade

Emincé de saumon sauce
crème

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

Camembert
Fromage Carré

Beignet aux pommes dcg

Baguette bio
Miel
Fromage blanc nature
Fruit

MERCREDI

Soupe de poireaux et
pommes de terre bio

Poulet Ir sauce chasseur

Merlu pmd sauce citron

Riz bio

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Fromage frais cantafrails

Kiwi

Gâteau fourré à l'abricot
Lait demi écremé
Coupelle de purée de pomme
coing

JEUDI

Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

Emincé de chou blanc bio
et vinaigrette moutarde

Saucisse de Strasbourg de
porc

Boulette de blé tomatée
et ketchup

Purée d'épinard bio et
pomme de terre fraiche bio

Edam
Saint Paulin

Smoothie poire, pomme,
ananas

Baguette bio
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

VENDREDI

Feuilleté fromage fondu

Sauté de boeuf Ir sauce
échalote

Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille

Haricots verts persillés

Yaourt nature

Yaourt aromatisé

Orange



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

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

Gonesse (Elémentaire)
Menus du 19/01/2026 au 23/01/2026

MENU de la semaine



LUNDI

Salade Iceberg et mozzarella
vinaigrette à l'huile d'olive
colza citron



Orge perlé bio sauce
tomate au thon pmd et lentille
blonde



Pont l'Evêque aop

Fourme d'ambert aop



Crème dessert saveur caramel

Crème dessert saveur vanille

Baguette bio
Barre de chocolat
Fromage blanc nature
Fruit

sodexo

MARDI

*** Menu végétarien ***



Soupe dubarry, chou fleur
bio et pommes de terre



Nuggets de blé



Carottes bio à l'ail



Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fromage blanc nature



Pomme bio de producteur
local

MERCREDI

Pâté de campagne *



Rillettes de thon pmd



Omelette bio



Ratatouille bio niçoise et
coquillettes bio



Brie



Tomme blanche



Banane bio

JEUDI

*** Menu montagne ***

Salade verte fraîche
et vinaigrette aux herbes



Crozets sauce tartiflette
emmental



Fromage blanc nature

Crème de marron

VENDREDI

Chou chinois
et vinaigrette au miel

Céleri rémoulade



Rôti de boeuf lr au jus

Merlu pmd sauce estragon

Jardinière de légumes

(carotte, p.pois, h.vert, navet)



Yaourt bio nature

Yaourt bio brassé au citron



Cake aux poires

Baguette bio

Fromage fondu Samos



Fruit

Gâteau fourré à la fraise

Yaourt nature



Muffin vanille pépites de
chocolat

Petit fromage frais nature au
lait entier

Jus de pommes



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

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

Gonesse (Elémentaire)

Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de lentilles
Haricots blancs à la provençale

Sauté de bœuf bio sauce aux olives

Hoki pmd sauce crème
Haricots verts et haricots beurre panachés en persillade

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Petit fromage frais nature au lait entier

Mandarine

Cookies

Lait demi écremé

Coupelle de purée de pommes et poire

MARDI

Salade iceberg et vinaigrette à l'échalote
Pomelos dosette de sucre blanc

Nuggets de poisson pmd et ketchup
 Fusilli bio

Coulommiers
Bûche mélangée (lait vache et chèvre)

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

Baguette bio
Miel
Yaourt nature
Fruit

MERCREDI

Soupe à la tomate

Emincé de dinde Ir sauce provençale

Filet de colin d'Alaska pmd à l'oseille

Boulgour bio

Yaourt nature de Sigy Icl

Banane bio

Madeleine longue
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus multifruit

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Salade de betteraves rouges et sauce façon Voronoff
Macédoine de légumes mayonnaise

Dahl de lentille corail et riz bio

Emmental
Montcadi croûte noire

Poire bio Icl

Quatre quart
Fromage blanc nature
Jus de pommes

VENDREDI

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

Endives bio et vinaigrette moutarde

Rôti de porc* sauce provençale

Merlu pmd sauce échalote
Epinards et PDT au gratin

Fromage frais Saint móret
Fromage frais Rondelé nature

Purée de pomme fraîche bio parfumée à la vanille

Baguette bio
Confiture
Yaourt aromatisé
Fruit

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

Gonesse (Elémentaire)

Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de mâche et betteraves rouges et vinaigrette moutarde



Saucisse de Francfort de porc

Colin d'Alaska pmd sauce échalote

Lentilles mijotées



Fromage fondu vache qui rit bio

Fromage frais Carré frais bio



Crème dessert saveur vanille

Crème dessert saveur caramel

Madeleine longue

Petit fromage frais nature au lait entier

Jus multifruit

MARDI

Salade de haricots rouges et tomates sauce épices chili



Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde



Sauté de boeuf Ir jus aux oignons

Merlu pmd sauce citron



Carottes bio à l'ail



Yaourt aromatisé

Yaourt nature



Kaki

MERCREDI

Soupe de potiron et pommes de terre



Hoki pmd sauce coco citron vert

Epinards branches bio crème, pâte bio



Tomme blanche

Pointe de Brie



Pomme bio de producteur local

Gâteau fourré au chocolat

Fromage blanc nature

Jus de pommes

JEUDI

*** Chandeleur ***

Mais et thon

Haricots vert à l'échalote vinaigrette tomatée



Poulet Ir sauce colombo

Filet de colin d'Alaska pmd au curry



Riz bio

Petit fromage frais nature au lait entier

Petit fromage frais aromatisé aux fruits



Crêpe nature sucrée Confiture

Croissant

Lait demi écremé



Fruit

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Salade verte fraîche et croûtons

et vinaigrette moutarde

Céleri rémoulade



Tortilla aux pommes de terre et courgettes



Saint Nectaire aop

Cantal aop



Purée de pomme fraîche bio

Baguette bio

Miel

Yaourt aromatisé

Fruit

sodexo

Appellation d'Origine Protégée

Certifié Label Rouge

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

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Gonesse (Elémentaire)
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026

MENU de la semaine



LUNDI

Salade de pommes de terre aux herbes
Salade de lentilles
Emincé de saumon sauce citron
Haricots verts persillés
Fromage blanc
Fromage blanc aromatisé aux fruits
Clémentine

MARDI

***** Menu végétarien *****
Batavia et vinaigrette moutarde
Pomelos dosette de sucre blanc
 Tajine, semoule bio et pois chiches bio
Saint Paulin Mimolette
Dessert lacté gélifié saveur chocolat
Dessert lacté gélifié saveur vanille

MERCREDI

Panaché de choux aux raisins secs
Carottes râpées vinaigrette à la moutarde
 Rôti de boeuf Ir au jus
 Merlu pmd sauce crème à la tomate
 Coquillettes bio
 Camembert bio
 Coulommiers bio
 Purée de pomme fraîche bio et fraise

JEUDI

***** Assiette découverte *****
 Soupe de poireaux et pommes de terre bio
 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé
Patate douce et haricots blancs au lait de coco
Fromage frais Fraidou
Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
 Banane bio

VENDREDI

Endives bio et croûtons
 Betteraves bio et maïs bio et vinaigrette au miel
 Sauté de porc Ir sauce moutarde
 Hoki pmd sauce estragon Cordiale de légumes
 Yaourt nature de Sigy Icl
Gâteau au citron

Galettes pur beurre
Yaourt nature
Jus multifruit

Baguette bio Confiture
Petit fromage frais nature au lait entier
Fruit

Cookies Lait demi écrémé
Fruit

Baguette bio Miel
Yaourt nature Jus d'orange

Petits beurre
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus de pommes

sodexo



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

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

Gonesse (Elémentaire)

Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Menu végétarien ***

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)



Torsade sauce lentilles vertes, tomate et graine de courge



Pont l'Evêque aop

Bleu d'Auvergne aop



Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Liégeois saveur chocolat

Barre bretonne à partager

Petit fromage frais nature au lait entier



Fruit

MARDI

Crêpe à l'emmental



Sauté de veau Ir sauce paprika persil

Merlu pmd sauce aux épices douces

Brocolis en persillade



Petit fromage frais nature au lait entier

Petit fromage frais aromatisé aux fruits



Pomme bio de producteur local

Baguette bio

Fromage fondu Samos

Jus multifruit

MERCREDI

Céleri rémoulade

Salade iceberg et oignons frits vinaigrette à l'huile d'olive colza citron

Colin d'Alaska pmd sauce fines herbes

Carottes bio à l'ail

Brie

Fromage Carré

Tarte au flan dcg

Madeleine longue

Lait demi écremé

Fruit

JEUDI

Soupe de légumes aux vermicelles



Omelette bio

Courgettes à la provençale et semoule



Fromage frais à la vanille



Fromage blanc nature



Banane bio

Pain au chocolat

Yaourt nature

Jus de pommes

VENDREDI

Salade verte fraîche bio et croûtons

Carotte et céleri frais bio râpés

et vinaigrette de framboise



Parmentier émincé de volaille vf kebab et edamame, purée de pomme de terre

Parmentier de colin pmd et edamame, purée de pomme de terre



Fromage frais cantafrais

Fromage frais Tartare nature



Smoothie de pommes et bananes

Baguette bio

Confiture

Petit fromage frais nature au lait entier



Fruit

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

sodexo

Appellation d'Origine Protégée

Certifié Label Rouge

Décongelé

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Viande Française

Gonesse (Elémentaire)
Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026

MENU de la semaine



LUNDI

*** Vacances scolaires ***

Macédoine de légumes mayonnaise
Choux-fleurs en salade

Sauté de boeuf Ir sauce façon orientale
Colin d'Alaska pmd sauce tomate
Pommes de terre aux herbes

Fromage blanc nature
Fromage blanc aromatisé aux fruits

Poire bio Icl

Baguette bio
Miel
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus d'orange

MARDI

*** Vacances scolaires ***

Soupe de légumes variés bio

Nuggets de poisson pmd
Ratatouille à la niçoise

Camembert
Tomme blanche

Riz au lait caramel liquide

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature
Fruit

MERCREDI

*** Vacances scolaires ***

Salade verte fraîche et croûtons et vinaigrette à l'échalote
Pomelos

Poulet Ir rôti au jus
Hoki pmd sauce au curry
Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage (pdt fraîche)

 Yaourt bio nature
Yaourt bio aromatisé vanille

Kiwi

Brioche en tranche
Miel
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pomme abricot

JEUDI

*** Vacances scolaires ***

Carottes râpées bio Icl
 Chou blanc bio Icl et vinaigrette moutarde

Merlu pmd sauce crème Haricots beurre persillés

Fromage frais Chanteneige bio
Fromage fondu vache qui rit bio

Cake au chocolat, farine Icl

Baguette bio
Confiture
Yaourt nature
Jus d'orange

VENDREDI

*** Vacances scolaires -
Menu végétarien ***

Œuf dur bio et dosette de mayonnaise

Penne bio semi complètes pois chiche et épinards tandoori

Gouda
Edam

 Purée de pomme fraîche bio parfumée fleur d'oranger

Quatre quart
Lait demi écremé
Coupelle de purée de pommes

sodexo



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

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