





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 écrémé
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 lcl
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 lcl

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 lr sauce chasseur

 Merlu pmd sauce citron

 Riz bio



Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Fromage frais cantafrais


Kiwi

Gâteau fourré à l'abricot
Lait demi écrémé
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 fraîche bio


Edam
Saint Paulin


Smoothie poire, pomme,
ananas

 Baguette bio
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

VENDREDI

Feuilleté fromage fondu

 Sauté de boeuf lr sauce
échalote

 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille

Haricots verts persillés

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

Orange

Croissant
Petit fromage frais nature au
lait entier
Jus de pommes

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

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


Pain au lait
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes
et fraises

MERCREDI

Pâté de campagne *

 Rillettes de thon pmd

 Omelette bio

 Ratatouille bio niçoise et
coquillettes bio

Brie
Tomme blanche

 Banane bio

Muffin vanille pépites de
chocolat
Petit fromage frais nature au
lait entier
Jus de pommes

JEUDI

*** Menu montagne ***

Salade verte fraîche
et vinaigrette aux herbes



Crozets sauce tartiflette
emmental



Fromage blanc nature
Crème de marron

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature
Fruit


VENDREDI

Chou chinois
et vinaigrette au miel
Céleri rémoulade

 Rôti de boeuf Ir 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

sodexo

 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

Mandarines

Cookies


Lait demi écrémé

Coupe 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 1r sauce
provençale

 Filet de colin d'Alaska pmd
à l'oseille

 Boulgour bio

 Yaourt nature de Sigy lcl

 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 lcl

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 môret
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

sodexo



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 lr jus aux oignons

Merlu pmd sauce citron

Carottes bio à l'ail

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Kaki

Baguette bio
Fromage frais Chanteneige bio
Coupelle de purée de pomme coing

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 lr 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 écrémé
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

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

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

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

—

Galettes pur beurre
Yaourt nature
Jus multifruit

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

—

Baguette bio
Confiture
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit

MERCREDI

Panaché de choux aux raisins
secs
Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde

—

Rôti de boeuf lr au jus
 Merlu pmd sauce crème à
la tomate

—

Coquillettes bio

—

Camembert bio
 Coulommiers bio

—

Purée de pomme fraîche
bio et fraise

—

Cookies
Lait demi écrémé
Fruit

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

—

Baguette bio
Miel
Yaourt nature
Jus d'orange

VENDREDI

Endives bio
et croûtons
 Betteraves bio et maïs bio
et vinaigrette au miel

—

Sauté de porc lr sauce
moutarde
 Hoki pmd sauce estragon
Cordiale de légumes

—

Yaourt nature de Sigy lcl

—

Gâteau au citron

—

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

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 lr 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 multfruit

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 écrémé
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



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 lr sauce
façon orientale

 Colin d'Alaska pmd sauce
tomate

Pommes de terre aux herbes

Fromage blanc nature
Fromage blanc aromatisé aux
fruits


 Poire bio lcl


 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 lr 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 lcl


 Chou blanc bio lcl
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce crème
Haricots beurre persillés

 Fromage frais Chanteneige
bio


 Fromage fondu vache qui
rit bio


 Cake au chocolat, farine lcl

 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 écrémé
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