

Gonesse (Maternelle)


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




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




 Pomme bio de producteur
local


 Baguette bio


 Fromage frais Chanteneige
bio


Jus multfruit


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)



 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



 Clémentine bio

 Baguette bio

Miel

Yaourt nature

Coupelle de purée de pommes
et ananas

Gonesse (Maternelle)
Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026

MENU


de la semaine



LUNDI

*** Menu végétarien ***

Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde à
l'ancienne

 Macaroni bio sauce
légumes et pois cassés

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits


 Poire bio Ici

Pain de mie
Confiture
Yaourt nature
Jus multifruit

MARDI

Salade verte fraîche
et croûtons
et vinaigrette moutarde

Emincé de saumon sauce
crème


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

Camembert

 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

Kiwi


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

JEUDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde


Saucisse de Strasbourg de
porc

Boulette de blé tomatée
et ketchup

 Purée d'épinard bio et
pomme de terre fraîche bio


Edam


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

Orange

Croissant
Petit fromage frais nature au
lait entier
Jus de pommes

Gonesse (Maternelle)

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

Crème dessert saveur caramel

 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


 Pomme bio de producteur
local

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

MERCREDI

 Rillettes de thon pmd

 Omelette bio

 Ratatouille bio niçoise et
coquillettes bio

Brie

 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

 Rôti de boeuf Ir au jus

 Merlu pmd sauce estragon
Jardinière de légumes
(carotte, p.pois, h.vert, navet)

 Yaourt bio nature

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 (Maternelle)

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

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de lentilles

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

Mandarines

Cookies

Lait demi écrémé

Coupelle de purée de pommes et poire

MARDI

Salade iceberg et vinaigrette à l'échalote

Nuggets de poisson pmd et ketchup
 Fusilli bio

Coulommiers

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Baguette bio
 Miel
 Yaourt nature Fruit

MERCREDI

Soupe à la tomate

Emincé de dinde lr 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 multfruit

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Salade de betteraves rouges

Dahl de lentille corail et riz bio

Emmental

Poire bio lcl

Quatre quart
 Fromage blanc nature
 Jus de pommes

VENDREDI

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

Rôti de porc* sauce provençale

Merlu pmd sauce échalote
 Epinards et PDT au gratin

Fromage frais Saint mōret

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 (Maternelle)
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


Crème dessert saveur vanille


Madeleine longue
Petit fromage frais nature au
lait entier
Jus multifruit

MARDI

Salade de haricots rouges et
tomates sauce épices chili



 Sauté de boeuf lr jus aux
oignons

 Merlu pmd sauce citron

 Carottes bio à l'ail


Yaourt aromatisé


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


 Pomme bio de producteur
local


Gâteau fourré au chocolat
Fromage blanc nature
Jus de pommes

JEUDI

*** **Chandeleur** ***

Mais et thon
vinaigrette tomatée

 Poulet lr sauce colombo

 Filet de colin d'Alaska pmd
au curry

 Riz bio

Petit fromage frais nature au
lait entier

Crêpe nature sucrée
Confiture

Croissant
Lait demi écrémé
Fruit


VENDREDI

*** **Menu végétarien** ***

Salade verte fraîche
et croûtons
et vinaigrette moutarde

Tortilla aux pommes de terre
et courgettes

 Saint Nectaire 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 (Maternelle)
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de pommes de terre
aux herbes

Emincé de saumon sauce
citron

Haricots verts persillés

Fromage blanc

Clémentine

Galettes pur beurre
Yaourt nature
Jus multifruit

MARDI

*** Menu végétarien ***

Batavia
et vinaigrette moutarde

Tajine, semoule bio et pois
chiches bio

Saint Paulin

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette bio
Confiture
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit

MERCREDI

Panaché de choux aux raisins
secs

Rôti de bœuf lr au jus

Merlu pmd sauce crème à
la tomate

Coquillettes bio

Camembert 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

Banane bio

Baguette bio
Miel
Yaourt nature
Jus d'orange

VENDREDI

Endives bio
et croûtons
et vinaigrette au miel

Sauté de porc lr sauce
moutarde

Hoki pmd sauce estragon
Cordiale de légumes

Yaourt nature de Sigy Ici

Gâteau au citron

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

Gonesse (Maternelle)

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

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

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

Pomme bio de producteur local

Baguette bio
Fromage fondu Samos
Jus multifruit

MERCREDI

Céleri rémoulade

Colin d'Alaska pmd sauce fines herbes

Carottes bio à l'ail

Brie

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

Banane bio

Pain au chocolat
Yaourt nature
Jus de pommes

VENDREDI

Salade verte fraîche bio et croûtons
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

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 (Maternelle)

Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026

MENU


de la semaine




LUNDI

*** Vacances scolaires ***

Macédoine de légumes
mayonnaise

 Sauté de boeuf lr sauce
façon orientale

 Colin d'Alaska pmd sauce
tomate

Pommes de terre aux herbes

Fromage blanc nature


 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
et quartier de citron
Ratatouille à la niçoise

Camembert


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

 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


Kiwi


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


JEUDI


*** Vacances scolaires ***

 Carottes râpées bio lcl
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce crème
Haricots beurre persillés


 Fromage frais Chanteneige
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

 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