

Gonesse (Elémentaire)
Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Vacances scolaires ***

Emincé d'endives
et vinaigrette aux herbes
Pomelos
dosette de sucre blanc

Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce basquaise

Riz bio

Coulommiers
Pointe de Brie

Dessert lacté gélifié saveur
vanille
Crème dessert saveur caramel

Gâteau fourré à la fraise
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes
et ananas

MARDI

*** Vacances scolaires -
Menu végétarien ***

Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

Fusilli bio sauce lentilles
vertes bio tomate et
emmental bio

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

Pomme bio de producteur
local

Baguette bio
Fromage frais Petit Moulé
Jus multifruit

MERCREDI

*** Vacances scolaires ***

Chou chinois
et oignons frits
et vinaigrette au miel
Céleri rémoulade

Rôti de dinde lr au jus
Merlu pmd sauce échalote

Epinards branche bio à la
crème

Fromage frais Fraidou
Fromage frais Carré demi sel

Semoule au lait

Petits beurre
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit frais

JEUDI

*** Vacances scolaires ***

Soupe de lentilles bio au
cumin

Sauté de veau lr aux olives
Hoki pmd sauce aux fines
herbes

Bouquet de légumes (chou
fleur, brocoli, carotte)

Cantal aop
Saint Nectaire aop

Cake à la cannelle

Madeleine
Yaourt nature
Fruit frais

VENDREDI

*** Vacances scolaires ***

Salade verte fraîche bio
et croûtons
vinaigrette d'agrumes (citron,
agrumes)

Pizza tomate, emmental et
mozzarella

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Kiwi

Baguette bio
Confiture
Fromage blanc nature
Jus d'orange

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 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Coquillettes bio au pesto rouge
 Taboulé de semoule bio aux raisins secs
 Sauté de boeuf lr sauce tomate et origan
 Filet de colin d'Alaska pmd assaisonné d'huile d'olive et citron
 Haricots verts et haricots beurre panachés en persillade
 Fromage frais Saint môret
 Fromage fondu Vache qui rit
 Banane
 Baguette bio
 Chocolat noir (tablette)
 Petit fromage frais nature au lait entier
 Coupelle de purée de pomme coing

MARDI

Salade de betteraves et maïs
 Radis roses et beurre
 Bolognaise de boeuf char
 Emincé de saumon sauce crème à la tomate
 Orge perlé bio
 Gouda Edam
 Crème dessert saveur chocolat
 Crème dessert saveur vanille
 Gâteau moelleux au citron
 Fromage blanc nature
 Fruit frais

MERCREDI

Soupe de poireaux et pommes de terre
 Hoki pmd sauce coco citron vert
 Petits pois mijotés bio et riz bio
 Coulommiers
 Tomme blanche
 Poire bio lcl
 Baguette bio
 Confiture
 Yaourt nature
 Jus d'orange

JEUDI

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
 Jambon blanc de porc lr
 Merlu pmd sauce oseille
 Haricots blancs coco sauce tomate
 Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé au citron
 Purée de pomme fraîche bio parfumée à la vanille
 Pain au chocolat
 Petit fromage frais nature au lait entier
 Fruit frais

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

Houmous de carotte
 Nugget's à l'emmental
 Farfalles et ketchup
 Fromage blanc aromatisé aux fruits
 Fromage blanc nature
 Fruit bio
 Barre bretonne à partager
 Lait demi écrémé
 Coupelle de purée de pomme pruneaux

sodexo

Certifié Label Rouge

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Produit local

Viande charolaise

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

Gonesse (Elémentaire)

Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Carottes râpées bio lcl
 Endives bio lcl
 vinaigrette moutarde à l'ancienne

Emincé de dinde lr sauce moutarde

Colin d'Alaska pmd sauce béchamel aux épices douces

Chou fleur brisure en béchamel et pomme de terre

Yaourt nature de Sigy lcl

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
 Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Cookies
 Fromage blanc nature
 Jus multifruit

MARDI

Soupe de légumes variés bio

Boulettes au mouton et boeuf sauce tomate

Meunière colin pmd d'Alaska frais

Coquillettes bio blé semi-complet et emmental râpé

Saint Nectaire aop
 Pont l'Evêque aop

Mandarine

Baguette bio
 Chocolat noir (tablette)
 Yaourt nature
 Coupelle de purée de pommes et poire

MERCREDI

*** Menu végétarien ***

Macédoine de légumes mayonnaise

Riz bio et pois chiches bio tikka massala

Pointe de Brie Camembert

Purée de pomme fraîche bio aux abricots

Pain de mie
 Confiture
 Lait demi écrémé
 Fruit frais

JEUDI

*** Fête de l'Irlande ***

Salade iceberg
 Sauce crème aigre

Emincé de saumon
 Sauce cantadou agrume et potiron

Carottes bâtonnets et pommes de terre à l'ail

Mimolette

Gâteau aux pommes

Baguette bio
 Miel
 Yaourt aux fruits
 Jus de pommes

VENDREDI

Emincé de chou blanc et vinaigrette
 Céleri râpé aux pommes et vinaigrette moutarde

Rôti de boeuf lr au jus
 Merlu pmd sauce crème

Purée de courgette bio, pdt fraîche lcl bio au basilic et huile d'olive

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

Banane bio

Pain au lait
 Fromage blanc nature
 Coupelle de purée de pommes et fraises



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

Gonesse (Elémentaire)
Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Menu végétarien ***

Salade verte fraîche
vinaigrette gourmande à la
carotte

 Tajine, semoule bio et pois
chiches bio

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

 Poire bio lcl

 Baguette bio
Fromage frais cantafrais
Jus d'ananas

MARDI

Radis roses
et beurre
Panais rémoulade aux
pommes

Pain de poisson (colin)
sauce tomate

 Haricots verts bio persillés

Tomme blanche
Fromage Carré

Riz au lait
caramel liquide

Gâteau fourré à la fraise
Lait demi écrémé
 Coupelle de purée de
pommes bio

MERCREDI

Samoussa de légumes

Rôti de porc au romarin
 Colin d'Alaska pmd sauce
champignon crémée

Brocolis en persillade

Fromage blanc nature
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Barre bretonne à partager

 Baguette bio
Confiture
Yaourt nature
Jus multfruit

JEUDI

Soupe saint germain (pois
cassés et pommes de terre)

 Sauté de bœuf bio sauce
au thym

 Merlu pmd sauce estragon

Duo de carottes à la crème

Fromage frais Petit Moulé
Fromage frais Fraidou

 Kiwi bio

Croissant
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pomme
abricot

VENDREDI

Mais poivrons emmental
Batavia
et oignons frits

 Orge perlé bio sauce
tomate au thon pmd et lentille
blonde

Edam

 Purée de pommes bio
fraîches parfumée à la
cannelle

Brownie
Yaourt nature
Jus d'orange

Gonesse (Elémentaire)
Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

**** Semaine Olympique et Paralympique ****

Salade de pommes de terre
Salade de riz composée (maïs et olives)

 Omelette bio et ketchup

Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) à l'ail

Camembert
Pointe de Brie

Crème dessert saveur vanille
Dessert lacté gélifié saveur vanille

Brioche en tranche
Miel
Lait demi écrémé

Coupe de purée de pommes et poire

MARDI

**** Semaine Olympique et Paralympique ****

Tartinade de haricot blanc, tomate marinée et basilic

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

 Courgettes bio et riz bio

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

 Pomme bio de producteur local

 Baguette bio
 Fromage frais Chanteneige bio

Jus de pommes

MERCREDI

**** Semaine Olympique et Paralympique ****

Salade d'asperges et tomates
Salade verte fraîche et croûtons
et vinaigrette au miel

 Sauté de boeuf lr sauce tomate et origan

 Hoki pmd sauce aux fines herbes

 Lentilles mijotées bio du pays d'othé

Fromage frais Rondelé nature

 Purée de pomme fraîche bio et mangue

Gaufrettes au chocolat
Lait demi écrémé
Fruit frais

JEUDI

***** Menu végétarien *****

Terrine de légumes
et dosette de mayonnaise

Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Yaourt bio nature

Banane

 Baguette bio
Fromage frais Petit Moulé
Coupelle de purée de pommes et ananas

VENDREDI

**** Semaine Olympique et Paralympique ****

 Betteraves bio et pomme bio

et vinaigrette moutarde

 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde

 Emincé de dinde lr jus aux oignons

 Colin d'Alaska pmd sauce échalote

 Carottes bio à l'ail

Brie
Fromage frais Petit louis

Gâteau moelleux au citron

Croissant
Petit fromage frais nature au lait entier

Jus d'orange

sodexo


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 06/04/2026 au 10/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Férié ***

MARDI

Salade de tomates
et vinaigrette dosette

Lasagnes au saumon

Fromage frais Saint môret
Fromage fondu Croc'lait

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel
Crème dessert saveur caramel

Madeleine longue
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes
et fraises

MERCREDI

Taboulé de semoule bio
aux raisins secs

Salade de blé bio aux petits
légumes bio

Poulet lr rôti au jus

Colin d'Alaska pmd sauce
citron

Epinards béchamel au paprika

Gouda
Edam

Poire bio lcl

Baguette bio
Miel

Fromage blanc nature
Jus multifruit

JEUDI

*** Repas de printemps ***

Concombre bio lcl
sauce bulgare

Emincé de dinde lr sauce
kebab (paprika, cumin,
coriandre, ail, oignon, origan,
piment, cannelle)

Dés de colin d'alaska pmd
sauce béchamel aux épices
douces

Purée de pommes de terre

Saint Nectaire aop

Cake coco, cacao et pépité
de chocolat, farine lcl

Gâteau fourré à l'abricot
Yaourt nature
Fruit frais

VENDREDI

Salade iceberg
et croûtons
et vinaigrette moutarde
Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde

Sauté de boeuf lr sauce
façon orientale

Merlu pmd sauce oseille

Boulgour bio

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

Ananas

Gaufre nappée au chocolat
Petit fromage frais nature au
lait entier
Coupelle de purée de pommes



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

Gonesse (Elémentaire)
Menus du 13/04/2026 au 17/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Menu végétarien ***

 Cour'slaw bio (carotte bio, courgette bio, sauce coleslaw)

 Salade verte fraîche bio et croûtons et vinaigrette moutarde

 Dahl de lentille corail et riz bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Petit fromage frais nature au lait entier

Kiwi

Barre bretonne à partager
Fromage blanc nature
Jus d'orange

MARDI

Emincé d'endives et oignons frits et vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf lr sauce tomate et origan

 Merlu pmd sauce citron persillée

Ratatouille à la niçoise et pommes de terre lamelles

 Emmental bio

 Gouda bio

 Tarte au flan dcg

 Baguette bio
Confiture
Petit fromage frais nature au lait entier
Fruit frais

MERCREDI

Fond d'artichaut et betteraves et vinaigrette moutarde

Rôti de porc sauce oignons, moutarde, cornichon

 Hoki pmd sauce crème

 Penne bio semi-complet et emmental râpé

Pointe de Brie
Fromage Carré

 Pomme bio de producteur local

Cookies
Lait demi écrémé
 Coupelle de purée de pommes et abricots bio

JEUDI

 Concombres en rondelles bio et vinaigrette à l'échalote

Nuggets de poulet

 Beignet de poisson pmd

 Purée d'haricots verts, pommes de terre bio fraîches

Fromage frais Fraidou
Fromage frais Cantadou ail et fines herbes

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel
Crème dessert saveur vanille

Pain au chocolat
Yaourt nature
Fruit frais

VENDREDI

Pâté de campagne de porc
Rillettes de maquereau

 Colin d'Alaska pmd sauce béchamel aux épices douces

Carottes persillées et blé

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé aromatisé fraise

 Purée de pomme fraîche bio aux abricots

 Baguette bio
Fromage fondu Vache qui rit
Jus de pommes

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

sodexo



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Gonesse (Elémentaire)
Menus du 20/04/2026 au 24/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Vacances scolaires ***

Salade de lentilles
Haricots blancs, tomates,
concombres et olives
et vinaigrette moutarde

Meunière colin pmd
d'Alaska frais

Petits pois mijotés et pâtes

Fromage blanc

Ananas bio

Pain de mie

Fromage frais Fraidou

Coupelle de purée de pommes

MARDI

*** Vacances scolaires ***

Chou fleur bio
Salade de haricots verts bio
à l'échalote et persil
et vinaigrette moutarde

Fajitas de dinde lr et
légumes

Galette fajitas préparation
haricots rouge, maïs et sa
salade verte sauce yaourt
végétal épicée

Riz bio aux épices douces

Fromage fondu Vache qui rit

Banane bio

Madeleine

Yaourt nature

Jus multifruit

MERCREDI

*** Menu végétarien -
Vacances scolaires ***

Tomate et mozzarella
vinaigrette à l'huile d'olive
colza citron

Epinard'mentier (lentilles
corail et purée d'épinards)

Tomme blanche
Coulommiers

Purée de pomme fraîche
bio parfumée à la vanille

Gâteau fourré à la fraise
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit frais

JEUDI

*** Vacances scolaires ***

Radis roses
et beurre demi sel
Emincé de chou rouge
vinaigrette à la moutarde

Sauté de veau lr sauce
printanière

Colin d'Alaska pmd sauce
échalote

Purée de céleri et pommes de
terre

Yaourt nature de Sigy lcl

Gâteau de maïs, farine lcl

Baguette bio
Chocolat noir (tablette)
Yaourt nature
Jus de pommes

VENDREDI

*** Vacances scolaires ***

Crêpe emmental
Saucisse de Strasbourg de
porc

Merlu pmd sauce
basquaise

Courgettes à l'ail

Cantal aop
Pont l'Evêque aop

Mangue

Quatre quart
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes
et poire

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 27/04/2026 au 01/05/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Vacances scolaires ***

Penne et brocolis au pesto rouge
Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne

Filet de colin d'Alaska pmd sauce coco et citron vert

Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

Camembert
Bûche mélangée (lait vache et chèvre)

Poire au sirop et sauce chocolat

Petits beurre
Yaourt aux fruits
Jus d'orange

MARDI

*** Vacances scolaires ***

Salade de tomates et vinaigrette aux olives noires

Sauté de porc* lr sauce au thym

Hoki pmd sauce à l'oseille

Lentilles mijotées bio du pays d'othé

Mimolette
Saint Paulin

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel
Liégeois saveur chocolat

Baguette bio
Miel
Fromage blanc nature
Fruit frais

MERCREDI

*** Vacances scolaires ***

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
Salade, poivrons, maïs et olive et vinaigrette aux herbes

Poulet lr sauce chasseur
Merlu pmd sauce tomate

Purée Dubarry bio (chou fleur et pommes de terre)

Fromage frais Tartare nature
Fromage frais cantafrais

Smoothie pomme et pêche

Gâteau fourré au chocolat
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes

JEUDI

*** Menu végétarien - Vacances scolaires ***

Concombre en cube bio et maïs bio

Céleri bio lcl et vinaigrette moutarde

Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio

Yaourt bio aromatisé framboise

Yaourt bio nature

Fruit frais

Gaufrette vanille
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus multifruit

VENDREDI

*** Férié ***

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