

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

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Vacances scolaires ***

Emincé d'endives
et vinaigrette aux herbes

Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce basquaise

Riz bio

Coulommiers

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

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

Pomme bio de producteur
local

Baguette bio
Fromage frais Petit Moulé
Jus multfruit

MERCREDI

*** Vacances scolaires ***

Chou chinois
et oignons frits
et vinaigrette au miel

Rôti de dinde lr au jus
Merlu pmd sauce échalote

Epinards branche bio à la
crème

Fromage frais Fraidou

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

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

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 (Maternelle)

Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Coquillettes bio au pesto rouge

 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 môtet

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

 Bolognaise de boeuf char

Emincé de saumon sauce crème à la tomate

 Orge perlé bio

Gouda

Crème dessert saveur chocolat

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

 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

 Fruit bio

Barre bretonne à partager

Lait demi écrémé

Coupelle de purée de pomme pruneaux

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



Viande charolaise

Gonesse (Maternelle)

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

MENU

de la semaine



LUNDI

 Carottes râpées 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

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

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

 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

 Rôti de boeuf lr au jus

 Merlu pmd sauce crème

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

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 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 (Maternelle)
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

 Poire bio lcl

 Baguette bio
Fromage frais cantafrais
Jus d'ananas

MARDI

Radis roses
et beurre

 Poulet lr rôti au jus
Pain de poisson (colin)
sauce tomate

 Haricots verts bio persillés

Tomme blanche

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

Barre bretonne à partager

 Baguette bio
Confiture
Yaourt nature
Jus multifruit

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

 Kiwi bio

Croissant
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pomme
abricot

VENDREDI

Mais poivrons emmental

 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 (Maternelle)

Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

** Semaine Olympique et Paralympique **

Salade de pommes de terre

Omelette bio fraîche et ketchup

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

Camembert

Crème dessert saveur vanille

Brioche en tranche Miel

Lait demi écrémé

Coupelle 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

Pomme bio de producteur local

Baguette bio

Fromage frais Chanteneige bio

Jus de pommes

MERCREDI

** Semaine Olympique et Paralympique **

Salade d'asperges et tomates 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

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 dinde lr jus aux oignons

Colin d'Alaska pmd sauce échalote

Carottes bio à l'ail

Brie

Gâteau moelleux au citron

Croissant

Petit fromage frais nature au lait entier

Jus d'orange

Gonesse (Maternelle)

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

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Madeleine longue
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes
et fraises

MERCREDI

Taboulé de semoule bio
aux raisins secs

Poulet lr rôti au jus

Colin d'Alaska pmd sauce
citron

Epinards béchamel au paprika

Gouda

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 pépite
de chocolat, farine lcl

Gâteau fourré à l'abricot
Yaourt nature
Fruit frais

VENDREDI

Salade iceberg
et croûtons
et vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf lr sauce
façon orientale

Merlu pmd sauce oseille

Boulgour bio

Yaourt nature

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 (Maternelle)

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)

 Dahl de lentille corail et riz bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

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

 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

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

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 brassé aromatisé fraise

 Yaourt bio nature

 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



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

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

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Vacances scolaires ***

Salade de lentilles

Meunière colin pmd
d'Alaska frais

Petits pois mijotés et pâtes

Fromage blanc
Coulis de fruits rouges

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

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

Sauté de veau lr sauce
printanière

Colin d'Alaska pmd sauce
niçoise (tomate, olive, basilic,
câpres)

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

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 (Maternelle)
Menus du 27/04/2026 au 01/05/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Vacances scolaires ***

Penne et brocolis au pesto rouge

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

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

Camembert

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* 1r sauce au thym

Hoki pmd sauce à l'oseille

Lentilles mijotées bio du pays d'othé

Mimolette

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Baguette bio
Miel
Fromage blanc nature
Fruit frais

MERCREDI

*** Vacances scolaires ***

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

Poulet 1r sauce chasseur
Merlu pmd sauce tomate

Purée Dubarry bio (chou fleur et pommes de terre)

Fromage frais Tartare nature

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 mais bio et vinaigrette moutarde

Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio

Yaourt bio aromatisé framboise

Fruit frais

Gaufrette vanille
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus multifruit

VENDREDI

*** Férié ***