

Gonesse (Elémentaire)
Menus du 04/05/2026 au 08/05/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de betteraves rouges
et vinaigrette dosette

Lasagnes de bœuf et volaille
Lasagne au saumon

Fromage fondu Picon

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette bio
Confiture
Yaourt nature
Fruit frais

MARDI

Salade de tomates
et vinaigrette à la ciboulette

Colombo de dinde lr
Colin d'Alaska pmd sauce
crème

Haricots verts bio persillés

Coulommiers
Pointe de Brie

Riz au lait
caramel liquide

Croissant
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pomme
coing

MERCREDI

Carotte bio lcl
Concombre bio lcl en dés,
mais bio
et vinaigrette moutarde

Sauté de bœuf lr sauce
façon orientale

Merlu pmd sauce tomate

Brocolis et pommes de terre
béchamel à l'emmental

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

Kiwi

Baguette bio
Miel
Fromage blanc nature
Jus de pommes

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

Boulgour sauce pois chiches à
la marocaine

Cantal aop
Pont l'Evêque aop

Purée de pomme fraîche
bio

Galettes pur beurre
Yaourt aromatisé
Fruit frais

VENDREDI

*** Férié ***

Gonesse (Elémentaire)
Menus du 11/05/2026 au 15/05/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette dosette

Lasagne ricotta épinard
chèvre

Fromage fondu Vache qui rit

Coupelle de purée de
pommes bio

Gâteau fourré au chocolat
Lait demi écrémé
Fruit frais

MARDI

Taboulé de semoule bio
aux raisins secs

Salade de blé bio aux petits
légumes bio

Nuggets de poisson pmd
et ketchup

Haricots beurre persillés

Yaourt bio nature

Yaourt bio brassé au citron

Fruit frais

Baguette bio
Fromage frais Saint môret
Coupelle de purée de pommes
et ananas

MERCREDI

Concombre bio lcl
et vinaigrette moutarde

Céleri bio lcl en
rémoulade

Rôti de boeuf lcl sauce
orientale

Merlu pmd sauce basquaise

Pennes bio

Fromage Carré
Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert saveur caramel

Madeleine longue
Yaourt nature
Fruit frais

JEUDI

*** Férié ***

VENDREDI

*** Fermé ***

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 18/05/2026 au 22/05/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Macédoine mayonnaise

Escalope de dinde 1r sauce paprika et persil

Hoki pmd sauce crème à la tomate

Lentilles

Edam

Mimolette

Fruit bio

Baguette bio

Chocolat noir (tablette)

Fromage blanc nature

Jus multifruit

MARDI

Salade de tomates

Salade verte fraîche et croûtons et vinaigrette moutarde

Sauté de bœuf 1r sauce dijonnaise (moutarde)

Merlu pmd sauce oseille

Carottes bio et orge perlé bio

Fromage frais Cantadou ail et fines herbes

Fromage frais Tartare nature

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Liégeois saveur chocolat

Barre bretonne à partager

Yaourt aromatisé

Fruit frais

MERCREDI

Rillettes de thon pmd

Cordon bleu de volaille

Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre)

Coulommiers

Tomme blanche

Fruit bio

Cookies

Lait demi écrémé

Coupelle de purée de pommes et ananas

JEUDI

*****Menu végétarien - La Grèce*****

Concombre, tomate bio et maïs vinaigrette à l'huile d'olive colza citron

Boulette de blé tomatée et ketchup

Gratin d'aubergine bio

Fromage blanc nature

Gâteau de semoule à la vanille

Baguette bio

Fromage frais Chanteneige bio

Fruit frais

VENDREDI

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

Céleri bio lcl et vinaigrette moutarde

Macaroni bio semi complet sauce colin d'Alaska pmd et pois chiches bio

Yaourt bio nature

Yaourt bio brassé aromatisé fraise

Fruit frais

Petits beurre

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Jus de pommes

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

Gonesse (Elémentaire)
Menus du 25/05/2026 au 29/05/2026

MENU












de la semaine











LUNDI

*** Férié ***

MARDI

-  Tomate bio et maïs bio et vinaigrette dosette
- 
-  Daube de boeuf Ir à la provençale
-  Hoki pmd sauce à l'oseille
- 
- Pommes de terre en lamelles persillées
- 
-  Yaourt bio aromatisé vanille
-  Yaourt bio nature
- 
- Moelleux chocolat
- 
-  Baguette bio
- Miel
- Petit fromage frais nature au lait entier
- Jus d'orange

MERCREDI

-  Salade verte fraîche bio et oignons frits et vinaigrette moutarde
- 
-  Meunière colin pmd d'Alaska frais et citron
- 
-  Petits pois mijotés bio et boulgour bio
- 
- Camembert
- Pointe de Brie
- 
-  Purée de pomme fraîche bio et fraise











- Pain au chocolat
- Lait demi écrémé
- Fruit frais

JEUDI

*** Menu végétarien ***

- 
- Melon charentais
- 
-  Fusilli bio sauce lentille verte tomate bio façon bolognaise
- 
-  Yaourt nature de Sigy Icl
- 
-  Pomme bio de producteur local
- 
-  Baguette bio
- Fromage frais Petit Moulé
- Jus multifruit

VENDREDI

- 
- Salade façon piémontaise (oeuf)
- 
- Rôti de porc* jus aux oignons
-  Merlu pmd sauce aux épices douces
- 
-  Purée d'épinard bio et pomme de terre fraîche bio
- 
-  Saint Nectaire aop
- 
- Crème dessert saveur caramel
- Crème dessert saveur vanille
- 
- 
- Roulé abricot
- Yaourt nature
- Coupelle de purée de pommes et poire

Gonesse (Elémentaire)
Menus du 01/06/2026 au 05/06/2026

MENU


de la semaine



LUNDI

** Menu végétarien **


Tranche de pastèque

 Dahl de lentille corail et riz bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits


Petit fromage frais nature au lait entier


Abricot

 Baguette bio
Fromage frais Petit louis
Jus multifruit

MARDI


Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde
Céleri rémoulade

 Sauté de bœuf lr sauce barbecue

 Hoki pmd sauce coco citron vert


 Tortis tricolores bio


Coulommiers
Bûche mélangée (lait vache et chèvre)

 Purée de pomme fraîche bio et pêche

Brownie
Lait demi écrémé
Fruit

MERCREDI

 Tartine thon pmd ciboulette

 Oeuf bio à la florentine


Edam
Mimolette

 Ananas bio

Barre bretonne à partager
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pomme coing

JEUDI

*** Assiette découverte ***

 Carottes râpées bio lcl
Vinaigrette au fromage blanc

Clafoutis de tomate, courgette à la farine de pois chiches

Salade iceberg


Fromage fondu Vache qui rit
Fromage frais Saint môtet



Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Crème dessert saveur caramel


 Baguette bio
Confiture
Yaourt nature
Fruit

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
Salade de haricots verts et vinaigrette moutarde

 Parmentier de colin pmd et pois chiche, purée de brocoli

 Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé au citron

 Tarte au flan dcg

Croissant
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus d'orange

sodexo



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 08/06/2026 au 12/06/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de riz composée (maïs et olives)
Salade de pomme de terre aux fèves et poulet
Sauté de dinde lr aux petits oignons
Filet de colin d'Alaska pmd sauce tomate
Carottes à l'ail
Cantal aop
Saint Nectaire aop
Pomme bio de producteur local
Gâteau fourré à l'abricot
Fromage blanc nature
Jus multifruit

MARDI

*** Menu végétarien ***
Cour'slaw bio (carotte bio, courgette bio, sauce coleslaw)
Salade verte fraîche bio et vinaigrette moutarde
Macaroni BIO, lentilles corails, maïs sauce crème curry
Fromage frais Carré demi sel
Fromage frais cantafrais
Dessert lacté gélifié saveur chocolat
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel
Petits beurre
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes et ananas

MERCREDI

Feuilleté fromage fondu
Rôti de boeuf lr sauce poivrade
Merlu pmd sauce aux épices douces
Haricots verts persillés
Yaourt bio aromatisé framboise
Yaourt bio nature
Fruit frais
Baguette bio
Miel
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus de pommes

JEUDI

Coupe du monde
Batonnets de légumes (concombre-carotte)
Vinaigrette guacamole
Nuggets de poisson pmd et ketchup
Pommes paillasson
Fromage frais Chanteneige bio
Pastèque
Gaufrettes au chocolat
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes et poire

VENDREDI

Tomate bio
Concombre bio et maïs bio et vinaigrette aux herbes
Filet de dinde lr façon jambon
Hoki pmd sauce crème
Purée Dubarry, chou fleur bio et pommes de terre fraîches lcl bio
Fromage blanc nature
Fromage blanc aromatisé aux fruits
Gâteau de maïs, farine lcl
Baguette bio
Fromage fondu vache qui rit bio
Fruit



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

Gonesse (Elémentaire)
Menus du 15/06/2026 au 19/06/2026


MENU


de la semaine



LUNDI


Melon charentais

 Bifteck haché char jus aux oignons

 Merlu pmd sauce citron persillée

Carottes et lentilles mijotées

Fromage fondu Croc'lait
Fromage frais Petit Moulé


 Purée de pomme fraîche bio parfumée à la vanille


Galettes pur beurre
Yaourt aromatisé
Jus d'orange

MARDI

Tartinade de haricots blancs


Saucisse chipolatas de porc

 Dés de colin d'Alaska pmd sauce tomate

 Purée de pommes de terre bio


Yaourt nature
Yaourt aromatisé


Fruit frais

 Baguette bio
Chocolat au lait
Petit fromage frais nature au lait entier
Coupelle de purée de pommes et fraises


MERCREDI

Salade verte fraîche et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

 Hoki pmd sauce crème


 Penne bio semi-complet et emmental râpé

Saint Paulin


 Pomme bio de producteur local

Cookies
Fromage blanc nature
Jus multifruit

JEUDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Rôti de dinde Ir au jus

 Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille

Courgettes à l'ail

Petit fromage frais nature au lait entier

Petit fromage frais aromatisé aux fruits


Clafoutis pêche amande

 Baguette bio
Fromage frais Tartare nature
Fruit

VENDREDI

** Menu végétarien**

Tartinade concombre, menthe et poivron et chips de maïs

 Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio

Camembert
Tomme blanche

Fruit frais

Muffin tout chocolat
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes

sodexo



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

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

Gonesse (Elémentaire)
Menus du 22/06/2026 au 26/06/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Gaspacho de tomates

Poulet lr sauce aigre douce
 Colin d'Alaska pmd sauce crème

Haricots beurre persillés

Yaourt nature de Sigy Ici

Gâteau moelleux au citron

Baguette bio
Miel
Lait demi écrémé
Fruit

MARDI

Menu végétarien

Concombre khira raïta
(coriandre, cumin, fromage blanc)

Korma de riz bio, brunoise provençale et petits pois bio

Mimolette
Edam

Crème dessert saveur chocolat
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Pain au chocolat
Fromage blanc nature
Jus d'orange

MERCREDI

Taboulé au fromage de brebis
 Salade de penne au thon pmd et pesto rouge

Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)

Merlu pmd sauce basquaise

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

Fromage frais Fraidou
Fromage fondu Samos

Nectarine bio

Baguette bio
Confiture
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes et poire

JEUDI

Rillettes de maquereau

Omelette bio

Ratatouille à la niçoise et blé

Saint Nectaire aop

Pont l'Evêque aop

Smoothie abricot pomme banane

Madeleine longue
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus multifruit

VENDREDI

Au revoir les grands : c'est les vacances

Tranche de pastèque

Fish burger colin d'Alaska pmd cheddar, sauce tartare

Pommes noisette et ketchup

Yaourt bio nature

Glace à l'eau parfumée (stick)

Gâteau fourré à la fraise
Fromage blanc nature
Fruit

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 29/06/2026 au 03/07/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Menu végétarien

Salade de tomates
et vinaigrette à l'échalote

Nugget's à l'emmental
et ketchup

Coquillettes bio blé
semi-complet

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Fruit bio

Brioche en tranche
Confiture
Yaourt nature
Jus de pommes

MARDI

Melon charentais

Sauté de boeuf bio sauce
tomate origan

Filet de colin d'Alaska pmd
assaisonné d'huile d'olive et
citron

Courgettes à la provençale

Camembert

Muffin tout chocolat

Quatre quart
Fromage blanc nature
Fruit

MERCREDI

Céleri bio lcl en
rémoulade

Hoki pmd sauce à l'oseille

Semoule

Yaourt bio aromatisé
framboise

Melon jaune

Baguette bio
Fromage frais Chanteneige
bio
Coupelle de purée de pommes
et fraises

JEUDI

Salade de pommes de terre

Omelette bio sauce
basquaise

Bouquet de légumes (chou
fleur, brocoli, carotte)

Gouda

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Madeleine longue
Petit fromage frais nature au
lait entier
Jus d'orange

VENDREDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

Merguez et légumes couscous

Merlu pmd sauce tomate

Purée bio de pommes de
terre à la muscade

Fromage fondu Vache qui rit

Coupelle de purée de
pommes bio

Muffin tout chocolat
Lait demi écrémé
Fruit

sodexo

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

Produit local

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