

Gonesse (Maternelle)
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 de saison 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
Fromage blanc nature
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

Gonesse (Maternelle)
Menus du 06/07/2026 au 10/07/2026


MENU


de la semaine



LUNDI


Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde

 Boulettes de boeuf char à l'orientale

 Colin d'Alaska pmd sauce coco et citron vert

 Riz bio

Fromage frais Petit Moulé


 Purée de pommes bio fraîches parfumée à la cannelle


 Baguette bio

Confiture
Fromage blanc nature
Fruit


MARDI

Salade de pommes de terre aux herbes

 Sauté de dinde lr sauce chasseur

 Merlu pmd sauce aux épices douces

Haricots verts persillés

 Yaourt bio saveur vanille Bergerie de Rambouillet

Abricot


Gaufre nappée au chocolat

Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes et poire

MERCREDI

****Menu végétarien****

Tranche de pastèque

 Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio

 Cantal aop


Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Pain au lait
Yaourt aromatisé
Fruit

JEUDI

***** Repas froid *****

 Concombre bio lcl et vinaigrette moutarde

 Salade façon piémontaise au thon pmd


Fromage blanc nature
Fromage blanc aromatisé aux fruits

Gâteau de haricots blanc et myrtille

 Baguette bio
Fromage frais Saint môret
Fruit

VENDREDI

Radis roses et beurre

 Parmentier de Colin d'Alaska pmd et purée de courgettes bio

Coulommiers

Nectarine blanche

Gâteau fourré à la fraise
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus de pommes

sodexo


Appellation
d'Origine
Protégée


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 (Maternelle)
Menus du 13/07/2026 au 17/07/2026


MENU


de la semaine



LUNDI

Menu végétarien

 Tomate bio lcl
et vinaigrette au miel et
moutarde à l'ancienne

 Fusilli bio sauce lentilles
verte bio et tomate bio


Camembert


 Pêche bio


Petits beurre
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pomme
pruneaux

MARDI

*** Férié ***

Terrine de légumes
 sauce fromage blanc bio
aux herbes


 Sauté de boeuf lr sauce
tomate et origan

 Merlu pmd sauce échalote

 Carottes bio au cumin


Yaourt aromatisé

Gâteau moelleux au citron

 Baguette bio
Chocolat noir (tablette)
Lait demi écrémé
Fruit


MERCREDI

Pizza tomate emmental
mozzarella

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé
et ketchup

Courgettes à la provençale

Gouda

 Pomme bio de producteur
local

Barre bretonne
Yaourt nature
Jus multifruit


JEUDI

VENDREDI

Melon jaune

Quiche au jambon dinde
Quiche aux légumes

Salade iceberg
et vinaigrette à l'échalote

 Fromage frais Saint Môret
bio

Glace à l'eau parfumée (stick)

Gâteau fourré à l'abricot
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit

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





Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local


Gonesse (Maternelle)
Menus du 20/07/2026 au 24/07/2026


MENU


de la semaine



LUNDI

 Concombre bio en rondelle
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf lr aux
olives

 Merlu pmd sauce citron

Pommes de terre en lamelles
persillées


Coulommiers

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Brownie
Lait demi écrémé
Fruit

MARDI



 Salade de riz bio composée

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
et citron

Epinards branches en
béchamel


Fromage blanc aromatisé aux
fruits


Abricot


 Baguette bio
 Fromage fondu vache qui rit
bio
Coupelle de purée de pommes
et ananas

MERCREDI


Melon charentais

 Rôti de porc lr sauce
oignons, moutarde, cornichon

 Hoki pmd sauce basquaise
(ail, tomate, poivron)

 Macaroni bio semi complet

 Saint Nectaire aop

 Purée de pomme fraîche
bio et fraise

Brioche en tranche
Yaourt aromatisé
Fruit


JEUDI

****Menu végétarien****

Gaspacho de tomate

Curry de légumes et pommes
de terre

Yaourt nature

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg


 Baguette bio
Miel
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit

VENDREDI

***** Repas froid *****

Salade verte fraîche
et oignons frits

Merlu pmd (froid)
sauce tartare

 Salade de blé bio aux
légumes

Fromage frais cantafrais

Nectarine blanche

Pain au chocolat
Fromage blanc nature
Jus d'orange




Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

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


Gonesse (Maternelle)
Menus du 27/07/2026 au 31/07/2026

MENU

de la semaine




LUNDI

 Rillettes de thon pmd



 Poulet lr rôti au jus

 Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille



Haricots verts et haricots beurre panachés en persillade



Fromage fondu Vache qui rit



Riz au lait


Madeleine longue


Petit fromage frais nature au lait entier
Fruit

MARDI

Taboulé



 Sauté de boeuf lr sauce au thym

 Hoki pmd sauce estragon




Duo de carottes à la crème




Yaourt aromatisé





 Pastèque bio

Gaillardise au chocolat
Yaourt nature
Jus de pommes

MERCREDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise




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



Fromage Carré




Glace à l'eau parfumée (stick)


 Baguette bio
Confiture
Fromage blanc nature
Fruit

JEUDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde



 Jambon blanc de porc lr

 Merlu pmd sauce curry



Purée de brocolis et pommes de terre



Petit fromage frais nature au lait entier



Cake à la carotte


Quatre quart
Lait demi écrémé
Fruit

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

 Céleri bio rémoulade




 Riz bio cari de fèves et haricots rouges



Mimolette



Melon charentais

 Baguette bio
Chocolat noir (tablette)
Yaourt nature
Jus multifruit

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

sodexo



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Gonesse (Maternelle)
Menus du 03/08/2026 au 07/08/2026

MENU


de la semaine




LUNDI

Menu végétarien

Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde

 Dahl de lentille corail et riz bio

Fromage frais Tartare nature

 Purée de pomme fraîche bio

 Baguette bio
Miel


Petit fromage frais nature au lait entier
Jus d'orange

MARDI

Melon jaune

Quiche aux pommes de terre et maroilles

Salade iceberg et vinaigrette moutarde


 Yaourt bio aromatisé framboise


Liégeois saveur chocolat

Petits beurre
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pommes et poire

MERCREDI

Salade de tomates et maïs et vinaigrette au miel

 Sauté de porc lr sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)

 Hoki pmd sauce crème à la tomate

 Carottes bio à l'ail

Camembert


 Donut's sucré dcg

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature
Fruit


JEUDI


Cake emmental à la farine de pois chiches


Nuggets de poulet

 Nuggets de poisson pmd et ketchup

Gratin de chou fleur

 Yaourt bio nature



 Nectarine bio

 Baguette bio
Chocolat au lait
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes et ananas

VENDREDI

*** Repas froid ***

Tranche de pastèque

 Rôti de boeuf lr froid
 Colin d'Alaska froid pmd
Mayonnaise

Chips

 Cantal aop

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Barre bretonne
Petit fromage frais nature au lait entier
Fruit

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

sodexo


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Gonesse (Maternelle)
Menus du 10/08/2026 au 14/08/2026


MENU


de la semaine




LUNDI

Macédoine de légumes
mayonnaise

 Couscous au poulet lr (légumes couscous BIO)

 Filet de colin d'Alaska pmd
sauce tomate

 Semoule bio

Tomme blanche

Abricot


Gaillardise au chocolat


Lait demi écrémé

Coupelle de purée de pommes
et fraises

MARDI

 Melon bio


 Sauté de boeuf lr sauce au
paprika et persil

 Hoki pmd sauce basquaise
(ail, tomate, poivron)

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

Petit fromage frais nature au
lait entier

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits


 Purée de pomme fraîche
bio parfumée à la vanille

 Baguette bio

Fromage frais Petit louis
Fruit


MERCREDI

Gaspacho de tomate

 Merlu pmd sauce coco
citron vert

 Riz bio

Fromage frais Carré demi sel


 Pomme bio de producteur
local


Brownie

Petit fromage frais nature au
lait entier
Jus multifruit

JEUDI

**** Menu végétarien ****

 Salade verte fraîche bio
et croûtons
et vinaigrette aux herbes

 Blé bio sauce légumes bio
et pois cassés

Saint Paulin


Clafoutis à la framboise

Croissant

Yaourt nature
Jus de pommes

VENDREDI

 Rillettes de thon pmd

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

Yaourt aromatisé

Glace à l'eau parfumée (stick)

 Baguette bio

Fromage frais Saint môret
Fruit

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 (Maternelle)
Menus du 17/08/2026 au 21/08/2026


MENU


de la semaine



LUNDI

 Tomate bio Ici
 et vinaigrette moutarde bio

 Sauté de boeuf lr jus aux oignons

 Hoki pmd sauce aux fines herbes

Haricots beurre et pommes de terre


Camembert

Crème dessert saveur vanille


Madeleine longue
Fromage blanc nature
Fruit

MARDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio
sauce tomate

 Riz bio

 Yaourt bio aromatisé fraise
Bergerie de Rambouillet


Nectarine blanche

Muffin vanille pépites de
chocolat
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes
et poire


MERCREDI

*** Menu végétarien ***

Salade iceberg
et dés d'emmental
et vinaigrette à l'échalote

 Penne bio semi complète,
crème lentilles corail curry de
maïs


Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes
Fromage frais Saint môret


 Purée de pommes bio
fraîches parfumée à la
cannelle

 Baguette bio
Miel
Yaourt nature
Fruit

JEUDI


Terrine de légumes
sauce fromage blanc aux
herbes

 Rôti de porc lr au bouillon
de légumes

 Merlu pmd sauce aux
épices douces

Purée de courgettes et
pommes de terre fraîches


 Saint Nectaire aop


 Fruit bio local

Galettes pur beurre
Petit fromage frais nature au
lait entier
Jus d'orange

VENDREDI


Melon charentais

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais

 Epinards branche bio à la
crème

Fromage blanc nature
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Maxi cookie

 Baguette bio
Fromage frais Petit louis
Fruit

Gonesse (Maternelle)
Menus du 24/08/2026 au 28/08/2026



MENU


de la semaine



LUNDI

Taboulé

-  Escalope de dinde lr sauce aigre douce
-  Filet de colin d'Alaska pmd à la vanille

 Carottes bio au cumin



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

Melon vert

- Pain au chocolat
- Lait demi écrémé
- Coupelle de purée de pommes


MARDI


 Tomate bio lcl et vinaigrette moutarde

-  Daube de boeuf lr à la provençale
-  Hoki pmd sauce au curry

 Fusilli bio

Fromage fondu Picon


 Purée de pomme bio et ananas


-  Baguette bio
- Confiture
- Yaourt nature
- Jus multifruit

MERCREDI

Salade de betteraves et sauce façon Voronoff
Poivrons à la niçoise

Tarte aux fromages (mozzarella, cheddar et fromage blanc)

 Yaourt bio nature


 Yaourt bio brassé aromatisé fraise

Nectarine blanche

- Gâteau fourré à l'abricot
- Fromage blanc nature
- Coupelle de purée de pommes et ananas

JEUDI


Tranche de pastèque
Melon jaune

- Cordon bleu de volaille
-  Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

Brocolis sauce béchamel

Emmental

Glace à l'eau parfumée (stick)

-  Baguette bio
- Miel
- Yaourt nature
- Fruit

VENDREDI

*** Fermé ***