

Gonesse (Maternelle)  
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



  
Riz au lait  
caramel liquide


  
Croissant  
Lait demi écrémé  
Coupelle de purée de pomme  
coing

## MERCREDI

  
  
Carotte bio lcl



  
  
Sauté de boeuf lr sauce  
façon orientale

  
  
Merlu pmd sauce tomate

  
Brocolis et pommes de terre  
béchamel à l'emmental



  
Yaourt nature


  
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

  
  
Purée de pomme fraîche  
bio

  
Galettes pur beurre  
Yaourt aromatisé  
Fruit frais

## VENDREDI

\*\*\* Férié \*\*\*

Gonesse (Maternelle)  
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


  
 Nuggets de poisson pmd  
et ketchup

  
Haricots beurre persillés

  
 Yaourt bio nature



  
Fruit frais



---

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

## MERCREDI


  
 Concombre bio lcl  
et vinaigrette moutarde

  
 Rôti de boeuf lr sauce  
orientale

  
 Merlu pmd sauce basquaise

  
 Pennes bio

  
Fromage Carré

  
Crème dessert saveur vanille

---

Madeleine longue  
Yaourt nature  
Fruit frais

## JEUDI

\*\*\* Férié \*\*\*

## VENDREDI

\*\*\* Fermé \*\*\*

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

Gonesse (Maternelle)  
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

Fruit bio

---

Baguette bio

Chocolat noir (tablette)

Fromage blanc nature

Jus multifruit

## MARDI

Salade de tomates 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

Dessert lacté gélifié saveur vanille

---

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

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)

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

Gonesse (Maternelle)  
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



  
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

  
 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

---

Roulé abricot  
Yaourt nature  
Coupelle de purée de pommes  
et poire

Gonesse (Maternelle)  
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

Abricot

---

Baguette bio

Fromage frais Petit louis

Jus multifruit

## MARDI

Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde

Sauté de bœuf lr sauce barbecue

Hoki pmd sauce coco citron vert

Tortis tricolores bio

Coulommiers

Purée de pomme fraîche bio et pêche

---

Brownie

Lait demi écrémé

Fruit

## MERCREDI

Tartine thon pmd ciboulette

Oeuf bio à la florentine

Edam

Ananas bio

---

Barre bretonne à partager

Fromage blanc nature

Cupelle 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

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

---

Baguette bio

Confiture

Yaourt nature

Fruit

## VENDREDI

Macédoine mayonnaise

Parmentier de colin pmd et pois chiche, purée de brocoli

Yaourt bio nature

Tarte au flan dcg

---

Croissant

Petit fromage frais nature au lait entier

Jus d'orange

Gonesse (Maternelle)  
Menus du 08/06/2026 au 12/06/2026

# MENU

de la semaine



## LUNDI

Salade de riz composée (maïs et olives)

Sauté de dinde lr aux petits oignons

Filet de colin d'Alaska pmd sauce tomate

Carottes à l'ail

Cantal 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)

Macaroni BIO, lentilles corails, maïs sauce crème curry

Fromage frais Carré demi sel

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

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

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 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

Gâteau de maïs, farine lcl

Baguette bio  
Fromage fondu vache qui rit bio  
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 (Maternelle)  
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


 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


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


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

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 (Maternelle)

## 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

Crème dessert saveur chocolat

Pain au chocolat  
 Fromage blanc nature  
 Jus d'orange

### MERCREDI

Taboulé au fromage de brebis

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

Merlu pmd sauce basquaise

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

Fromage frais Fraidou

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

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

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 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 bio  
(chou fleur, brocoli et carotte)

Gouda

Crème dessert saveur caramel

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

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

sodexo

Issu de  
l'agriculture  
biologique

Produit de la mer  
durable

Produit local