



Guyancourt (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Salade verte bio  
et vinaigrette aux herbes  
CHOU ROUGE AGB BQ (FRAIS)  
LOCAL (VGTE HERBES AGB)

 Gardiane de boeuf lr  
sauce tomate

 Galette boulgour épeautre et  
légumes bio  
Riz


Mousse au chocolat au lait  
Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

## MARDI



Macédoine mayonnaise  
Salade de betteraves rouges  
et vinaigrette moutarde

Sauce aux trois fromages  
(mozzarella, bleu, fromage italien)

 Pâtes bio


 Pomme bio de producteur local

## MERCREDI

  Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio

SAUTE POULET AGB AU JUS

 Omelette bio

 Carottes bio locales

Petit fromage frais nature  
Yaourt à la pulpe de fruits


Baguette


Fromage fondu Croc'lait  
Jus d'oranges (100 % jus)



## JEUDI

\*\*\* Amuse bouche : Chou  
romanesco \*\*\*

Soupe Choisy (Poireaux, salade,  
pdt)  
et emmental râpé

 Médaillon de merlu pmd sauce  
crème



 Epinard'mentier bio (lentilles  
corails bio)

  Purée d'épinards et pommes  
de terre bio cpne

Fruit  
au choix

## VENDREDI

Sauté de porc\* sauce forestière  
(champignons)

 Croque'tofu fromage bio  
Haricots verts  
 Blé bio

Yaourt aromatisé  
Yaourt nature

Fruit frais  
au choix

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable





Produit local

Guyancourt (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024





# MENU

de la semaine


## LUNDI

 Salade verte bio  
et croûtons  
 Endives bio  
et vinaigrette au miel et moutarde  
à l'ancienne



---

 Colombo de dinde lr  
 Quenelle bio sauce tomate  
 Carottes bio  
 Riz bio



---

 Yaourt nature bio de Sigy Ici


## MARDI

Pané moelleux au gouda  
 Penne bio semi-complet  
et emmental râpé  
 Saint Nectaire aop  
Fruit bio  
au choix



## MERCREDI

Soupe de haricots verts et  
pommes de terre  
Duo de mozzarella et cheddar  
râpés  
Sauté veau bio sauce au  
romarin  
 Pommes de terres bio  
fromagères (fromage à tartiflette)  
 Pommes de terre bio  
Coupelle de purée de pommes  
Coupelle de purée de pommes et  
fraises  
Baguette  
Beurre doux  
Confiture d'abricots  
Petit fromage frais nature  
Fruit frais

## JEUDI

Boulettes de boeuf charolais  
sauce tomate  
Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate  
 Boulgour bio aux petits  
légumes  
Petit fromage blanc aux fruits  
Petit fromage frais nature  
Fruit frais  
au choix

## VENDREDI

 Salade coleslaw bio locale  
(carotte, chou blanc, mayonnaise)  
Dés de mimolette  
Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais  
Nugget's à l'emmental  
et quartier de citron  
 Epinards branches bio à la  
béchamel  
Tarte au flan dcg  
Gâteau basque dcg

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres






Guyancourt (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Carotte bio locale


  Sauté de boeuf lr igp aux olives


Samoussa de légumes  
sauce tomate

Ratatouille à la niçoise  
Blé

Mousse au chocolat au lait  
Crème dessert à la vanille

## MARDI


 Colin d'Alaska pmd sauce normande (champignons, crème fraîche)

 Dahl de lentilles corail bio et riz bio


 Riz bio

 Pont l'évêque aop

 Munster aop


 Pomme de producteur Ici

## MERCREDI

 Oeuf à la coque opa et ses mouillettes


 Pâtes bio et emmental râpé

Fromage blanc nature  
Fromage blanc aromatisé


 Assiette de fruits bio


Baguette  
Beurre doux  
Confiture d'abricots  
Coupelle de purée de pomme pruneaux  
Lait demi écrémé  
Sirop de grenadine

## JEUDI

 Soupe de courge butternut bio à la vache qui rit et emmental râpé

 Jambon blanc lr sauce tomate

 Galette boulgour épeautre et légumes bio

 Haricots blancs coco bio sauce thym

 Carottes bio

Coupelle de purée de pommes et poire  
Coupelle de purée de pomme coing

## VENDREDI

Salade verte et croûtons et maïs et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille VG - PARMENTIER AGB (LENTILLE CORAIL AGB) (PDT FRAICHE AGB) PDT EN PUREE AGB (PDT FRAICHE)

Yaourt nature  
Petit fromage blanc aux fruits

sOgeres

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Oeuf de poule



Appellation



Certifié Label



Indication



Issu de



Produit de la



Produit local

Guyancourt (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024

# MENU


de la semaine

## LUNDI

Gratin de pommes de terre,  
épinards et fromage à raclette

Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
et dosette de sucre blanc

Confiture  
Miel

 Fruit bio  
au choix  
Madeleine

## MARDI

\*\*\* Amuse-bouche : Muesli \*\*\*

Salade verte  
et oignons frits  
et vinaigrette moutarde  
Pomelos



Sauté de porc sauce tomate\*  
Pané moelleux au gouda


 Haricots verts bio persillés  
 Riz bio

Yaourt à la pulpe de fruits  
Yaourt nature

## MERCREDI

Merguez  
Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate  
Purée de céleri et pommes de  
terre

 Saint Nectaire aop  
 Fourme d'Ambert aop



 Fruit bio  
au choix

Viennoiserie  
Petit fromage blanc aux fruits  
Jus d'ananas

## JEUDI

\*\*\* Les pas pareille \*\*\*


Radis roses en rondelles  
Emincé d'endives  
Dés de mimolette  
et vinaigrette au miel et moutarde  
à l'ancienne

 Rôti de veau bio au jus  
Galette de boulgour, haricot rouge  
et poivron  
sauce tomate  
 Carottes bio

Fondant de haricot rouge et  
framboise

## VENDREDI

Soupe de potiron et pommes de  
terre  
et croûtons

 Hoki pmd sauce basilic  
Coquillettes sauce butternut  
cheddar crumble salé  
Pâtes  
et emmental râpé

 Pomme bio de producteur local

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique




Produit de la mer  
durable

Guyancourt (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024


# MENU


de la semaine

## LUNDI

 CAROTTE RAPEE AGB  
FRAIS lcl (AST VIN AGB  
PROVENCALE)


BIFTECK HACHE CHAR. SAUCE  
DIJONNAISE


 Galette emmental bio  
sauce tomate

 Lentilles lcl mijotées

Petit fromage frais nature  
Yaourt aromatisé


## MARDI

 Colin d'Alaska pmd sauce à  
l'oseille  
Sauce ratatouille et pois cassés



 Pâtes bio  
et emmental râpé

 Cantal aop


 Pont l'évêque aop


 Pomme de producteur lcl

## MERCREDI

 Céleri bio lcl en rémoulade  
 Edam bio

Pané de blé, graine, emmental,  
épinards  
sauce tomate  
Petits pois mijotés

 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

 Beignet framboise dcg

Baguette  
Beurre doux  
Confiture d'abricots  
Petit fromage blanc aux fruits  
Fruit frais

## JEUDI

Soupe aux épinards et pommes  
de terre  
Duo de mozzarella et cheddar  
râpés


Saucisse de Strasbourg\*  
Beignet stick mozzarella  
et ketchup


Pommes de terre quartier avec  
peau

 Fruit bio  
au choix

## VENDREDI

Salade verte aux pommes et  
oranges  
Salade Florida (salade,  
pamplemousse, mandarine,  
croûtons)  
et vinaigrette moutarde

 Filet de dinde lr façon jambon  
Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate

 Purée de courge butternut et  
pommes de terre bio

Mousse au chocolat au lait  
Crème dessert à la vanille

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Guyancourt (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 01/04/2024 au 05/04/2024


# MENU

de la semaine


## LUNDI


Salade verte  
et dés de mimolette  
et vinaigrette au miel et moutarde  
à l'ancienne  
Pomelos

🔪

 Goulash de boeuf lr (paprika  
doux, tomate)  
Pommes de terre au fromage à  
tartiflette  
Pommes de terre vapeur


🔪


 Purée de pommes et bananes  
bio

 Coupelle de purée de pommes  
bio



## MARDI

## MERCREDI


 Sauté de poulet bio sauce  
paprika et persil  
Omelette nature

 Lentilles mijotées bio

🔪


 Saint Nectaire aop  
 Pont l'évêque aop

🔪


 Pomme bio de producteur local

=====  
Baguette  
Beurre doux  
Chocolat noir (tablette)  
Fromage blanc nature  
Jus de pommes



## JEUDI

 Céleri bio lcl en rémoulade

🔪

 Merlu pmd sauce curry  
Nuggets de blé  
Purée de courgettes et pommes  
de terre

🔪

 Yaourt bio brassé à la fraise  
 Yaourt bio nature

## VENDREDI

\*\*\* **Dessert de printemps** \*\*\*

Concombre en rondelles  
et vinaigrette moutarde  
Radis roses  
et beurre

🔪

Lasagne ricotta épinard chèvre

🔪

Brownie  
et sa crème anglaise

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local

Guyancourt (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 08/04/2024 au 12/04/2024


# MENU


de la semaine


## LUNDI


\*\*\* Vacances \*\*\*

Salade verte, céleri et pomme  
Salade verte  
et croûtons  
et vinaigrette moutarde

 Sauté de veau bio marengo

 Penne semi-complète bio  
sauce lentilles corail, curry et maïs

 Pennes bio  
et emmental râpé

 Fruit bio  
au choix

Muffin vanille pépites de chocolat  
Yaourt nature  
Fruit frais

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Sauté de porc\* façon fermière  
(carotte, petit pois, oignon)  
RIZ AGB, P.CHICHE EPINARD  
AGB, GRAINE COURGE

 Riz bio

 Cantal aop


 Munster aop


 Pomme de producteur Ici


Baguette  
Beurre doux  
Chocolat au lait (tablette)  
Yaourt nature  
Jus d'ananas

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

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

 Escalope de dinde Ir sauce  
charcutière

 Tajine de pois chiches et  
boulgour bio

 Boulgour bio

Ile flottante  
et sa crème anglaise  
Crème dessert à la vanille

Viennoiserie  
Petit fromage blanc aux fruits  
Fruit frais

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Parmentier au haché végétal (PDT  
fraîche BIO)  
Salade verte

Fromage blanc aromatisé  
Fromage blanc sucré

 Fruit bio  
au choix


Baguette  
Beurre doux  
Confiture de fraises  
Coupelle de purée de pommes et  
poire

Lait demi écrémé  
Chocolat en poudre

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Salade de mâche et betteraves  
rouges  
Emincé d'endives  
et vinaigrette aux herbes  
Dés de mimolette

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais

Pané de blé, graine, emmental,  
épinards  
et quartier de citron

 Chou fleur bio béchamel

Cake à la noix de coco (farine  
locale)

Baguette  
Beurre doux  
Miel  
Yaourt aromatisé  
Fruit frais

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits







Guyancourt (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 15/04/2024 au 19/04/2024

# MENU

de la semaine



## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*



 Salade de tomate bio  
 Carottes râpées bio vinaigrette  
au basilic  
et vinaigrette au basilic

—


Escalope de porc sauce au thym  
Beignet stick mozzarella

 Haricots blancs coco bio sauce  
tomate  
 Courgettes bio

—



 Crème dessert bio chocolat  
 Yaourt bio brassé au citron

—



Baguette  
 Pâte à tartiner bio  
Fromage blanc aromatisé  
Fruit frais

## MARDI


\*\*\* Vacances \*\*\*

 Sauce ratatouille bio et pois  
cassés  
 Riz bio

—

 Saint Nectaire aop  
 Cantal aop

—


 Pomme bio de producteur local  
Sablés coco

—


Gaufre poudrée  
Coupelle de purée de pomme  
coing  
Lait demi écrémé  
Sirop de grenadine




## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Céleri bio lcl en rémoulade  
et dés de mimolette

—

 Sauté de boeuf lr façon  
stroganoff (paprika doux, tomate,  
champignons)

 Galette boulgour épeautre et  
légumes bio  
sauce tomate  
 Haricots vert bio à l'ail  
 Pommes de terre bio

—



Crêpe nature sucrée

—



Baguette  
Beurre doux  
Miel  
Petit fromage frais nature  
Fruit frais

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Hoki pmd sauce estragon  
Fusilli BO, sauce lentilles vertes  
BIO, tomate et emmental  
 Pâtes bio  
et emmental râpé

—

 Yaourt bio nature  
 Yaourt bio brassé à la banane

—



Fruit frais  
au choix

—



Viennoiserie  
Coupelle de purée de pommes  
Lait demi écrémé  
Chocolat en poudre

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio  
 et édám bio

—

 Sauté de dinde lr au curry  
Samoussa de légumes  
 Carottes bio locales

—

Fruit frais  
au choix

—

Baguette  
Beurre doux  
Confiture d'abricots  
Fromage blanc nature  
Jus multifruit

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Produit de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable







Produit local

Guyancourt (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024

# MENU

de la semaine






## LUNDI

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé  
Nuggets de blé et quartier de citron  
 Epinards branches bio à la béchamel  
 Riz bio  
Fromage frais Fraidou  
Fromage fondu Vache Picon  
 Assiette de fruits bio


## MARDI

Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde  
Radis roses et beurre  
Sauté de boeuf Ir igp sauce caramel  
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate  
Petits pois et carottes  
Blé  
Fromage blanc bio sucré différemment et dosette de sucre blanc  
Confiture  
Miel



## MERCREDI

 Salade verte bio et croûtons  
 Salade de tomate bio et vinaigrette à la ciboulette  
 et dés de cantal aop  
Jambon blanc\* Ir  
 Omelette bio et ketchup  
Pommes de terre quartier avec peau  
Purée de pommes et bananes bio  
 Coupelle de purée de pommes et abricots bio  
Viennoiserie  
Fruit frais  
Lait demi écrémé  
Sirop de grenadine

## JEUDI

\*\*\*Les Pas Pareille\*\*\*  
 Carotte bio locale  
Farfalles au pesto brocolis haricots blanc et emmental râpé  
Yaourt nature  
Fruit bio au choix

## VENDREDI

\*\*\* Amuse-bouche : Dessert végétal au lait de coco \*\*\*  
Merguez  
 Parmentier de lentille corail bio  
 Purée de pommes de terre bio  
Camembert  
Bûche mélangé  
Fruit bio au choix

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Issu de l'agriculture biologique







Produit de la mer durable

Guyancourt (Elémentaire 2 choix)  
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

-  Sauté de boeuf Ir igp sauce au thym
-  Tajine de pois chiches et boulgour bio
-  Boulgour bio
- Edam
- Montcadi croûte noire
-  Pomme de producteur Ici

## MARDI

-  Carottes bio (issues local) râpées vinaigrette bio au basilic
- VG. RIZ AGB, KORMA AGB  
PATATE DOUCE, EDAMAME  
sauce tomate
- Mousse au chocolat au lait  
Crème dessert à la vanille

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Certifié Label Rouge



Indication  
Géographique  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit local