



Guyancourt (Maternelle 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


Baguette
Beurre doux
Miel
Fruit

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


Madeleine longue
Yaourt aromatisé

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

Viennoiserie
Yaourt nature

VENDREDI

Sauté de porc* sauce forestière
(champignons)

 Croque'tofu fromage bio
Haricots verts
 Blé bio

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Fruit frais
au choix

Baguette
Beurre doux
Chocolat noir (tablette)
Jus de pommes

* : 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


Guyancourt (Maternelle 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 lcl

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit frais

MARDI

Pané moelleux au gouda
 Penne bio semi-complet
et emmental râpé


 Saint Nectaire aop


 Fruit bio
au choix


Viennoiserie
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine

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
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



Cookies
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre


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

Baguette
 Pâte à tartiner bio
Fruit frais

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


sOgeres





Guyancourt (Maternelle 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

Madeleine longue
Fruit frais

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


Baguette
Beurre doux
Chocolat noir (tablette)
Fromage blanc nature

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
Cupelle de purée de pomme
pruneaux


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

Cupelle de purée de pommes et poire
Cupelle de purée de pomme
coing

Viennoiserie
Fruit frais

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

Baguette
Fromage frais Petit Cotentin
Jus d'ananas

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

sOgeres



Guyancourt (Maternelle 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

Baguette
Fromage frais Saint môret
Jus de pommes

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

Baguette
Beurre doux
Confiture de fraises
Fruit frais

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

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

Etoile fourrée à la framboise
Fruit frais

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

Baguette
Beurre doux
Miel
Coupelle de purée de pommes

* : 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 (Maternelle 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


Barre bretonne à partager
Fruit frais

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


Viennoiserie
Jus multifruit

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
Fruit frais


JEUDI

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

Saucisse de Strasbourg*
Beignet stick mozzarella
Ketchup


Pommes de terre quartier avec
peau


 Fruit bio
au choix

 Gâteau de maïs cpne (farine de
blé locale)
Lait demi écrémé

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

Baguette
Beurre doux
Chocolat au lait (tablette)
Fruit frais

* : 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



Cuisiné par nos
équipes



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Produit local

Guyancourt (Maternelle 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

Barre bretonne à partager
Fruit frais

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

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

Viennoiserie
Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

*** Dessert de printemps ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre

Lasagne ricotta épinard chèvre

Brownie
et sa crème anglaise

Baguette
Fromage frais Petit Cotentin
Fruit frais

* : 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 (Maternelle 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

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


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
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
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
Fruit frais

* : 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 (Maternelle 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable




Produit local


Guyancourt (Maternelle 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


Gâteau fourré à la fraise
Petit fromage frais nature

MARDI

Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde
Radis roses et beurre


  Sauté de boeuf lr 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


Baguette
Fromage fondu Croc'lait
Jus de pommes


MERCREDI

 Salade verte bio et croûtons


 Salade de tomate bio et vinaigrette à la ciboulette


 et dés de cantal aop

 Jambon blanc* lr

 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


JEUDI


*****Les Pas Pareille*****

 Carotte bio locale

Farfalles au pesto brocolis haricots blanc et emmental râpé


Yaourt nature


 Fruit bio au choix

 Cake à la cannelle farine lcl
Fruit frais


VENDREDI

Merguez

 Parmentier de lentille corail bio

 Purée de pommes de terre bio

Camembert
Bûche mélangé

 Fruit bio au choix

Baguette
Beurre doux
Chocolat noir (tablette)
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine

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

sOgeres






Guyancourt (Maternelle 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


Baguette

Beurre doux

Confiture d'abricots

Yaourt nature

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

Madeleine longue
Fruit frais

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