

Guyancourt (Maternelle)
Menus du 29/12/2025 au 02/01/2026



MENU

de la semaine



LUNDI


Salade de mâche et betteraves rouges

 Poulet bio façon yassa
 Korma de riz bio, brunoise provençale et petits pois bio

 Riz bio


Dessert lacté gélifié saveur vanille




 Baguette bio et beurre
Confiture de prune
Fruit

MARDI

Menu végétarien
Assiette découverte

 Clafoutis de chou fleur, mozzarella, pdt bio
Salade iceberg

Tomme grise


 Purée de pomme fraîche bio, carottes bio et cannelle




Moelleux pomme
Fruit

MERCREDI

Soupe de potiron et pommes de terre et emmental râpé


 Steak haché de veau lr sauce échalote

 Nuggets de pois chiche bio et ketchup

 Carotte bio et lentille bio

 Fruit bio





 Baguette bio et beurre
Miel
Fromage blanc nature

JEUDI

VENDREDI

Batavia et croûtons et vinaigrette moutarde

Lasagnes au saumon
 Ravioli de légumes bio

 Fromage blanc bio sucré
différemment
Confiture



Viennoiserie
Yaourt nature

Guyancourt (Maternelle)
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

- Sauté de boeuf char sauce paprika persil
- Galette de haricot rouge bio
- Ratatouille à la niçoise et pommes de terre lamelles
-
- Bûche mélangée (lait vache et chèvre)
-
- Fruit bio



- Baguette bio et beurre
- Confiture de fraise
- Lait demi écrémé

MARDI

- Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
-
- Merlu pmd sauce curry
- Korma de riz bio, brunoise provençale et petits pois bio
- Riz bio
-
- Dessert lacté gélifié saveur chocolat



- Viennoiserie
- Fruit

MERCREDI

- Soupe de potiron et pommes de terre
- Cantal râpé aop
-
- Jambon blanc de porc lr
- Grinioc épautre et légumes bio
- Chou fleur bio béchamel
-
- Fruit



- Baguette bio et beurre
- Chocolat au lait
- Fromage blanc nature

JEUDI

- ***Menu végétarien***Le Galette**
- Salade iceberg et vinaigrette moutarde
-
- Beignet stick mozzarella et ketchup
- Purée Crécy bio (carottes et pommes de terre)
-
- Galette à la frangipane



- Palet breton pur beurre
- Yaourt nature
- dosette de sucre blanc

VENDREDI

- Colin d'Alaska pmd sauce citron
- Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio
- Semoule bio
-
- Yaourt bio nature
- dosette de sucre blanc
-
- Fruit



- Baguette bio
- Fromage frais Saint môret
- Coupelle de purée de pomme coing



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


Guyancourt (Maternelle)
Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026


MENU


de la semaine




LUNDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde et dés d'emmental

 Meunière colin pmd d'Alaska frais

 Omelette bio fraîche

 Epinards branches bio à la béchamel


Muffin vanille pépites de chocolat



Moelleux pomme
Fromage blanc aromatisé aux fruits


MARDI

Soupe Courgettes (courgettes, purée PDT) et cheddar râpé

 Sauté de veau lr sauce forestière (champignons)
Boulettes de blé sauce tomate
Haricots verts persillés

 Fruit bio






 Baguette bio et beurre
Miel


Coupelle de purée de pommes et poire

MERCREDI

Batavia et vinaigrette moutarde

  Sauce façon bolognaise effiloché de canard vf et haricot blanc, macaronis bio semi complet

 Macaroni bio sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise


 Yaourt bio aromatisé framboise




 Baguette bio
Fromage frais Chanteneige
Fruit

JEUDI

Menu végétarien

 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame

Fromage frais Saint môret

 Fruit bio





Viennoiserie
Yaourt nature

VENDREDI

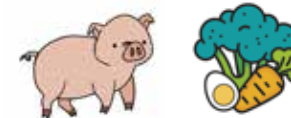
Radis roses et beurre


ROTI PORC AGB SAUCE MOUTARDE

 Parmentier égrené végétal, purée de butternut bio

 Purée de courges butternut bio et pommes de terre bio

Ile flottante et sa crème anglaise



 Baguette bio et beurre
Confiture de prune
Fruit

Guyancourt (Maternelle)
Menus du 19/01/2026 au 23/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Soupe de haricots verts et pommes de terre et mozzarella râpée

Sauté de boeuf char sauce échalote

Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio

Boulgour bio aux petits légumes

Fruit bio



Baguette bio

Pâte à tartiner bio

Coupe de purée de pomme coing

MARDI

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

POULET AGB ROTI JUS AUX HERBES

Nuggets de pois chiche bio
Petits pois et pommes de terres

Yaourt nature
dosette de sucre blanc



Baguette bio

Fromage fondu kiri

Fruit

MERCREDI

Hoki pmd sauce basquaise (ail, tomate, poivron)

Riz bio sauce façon chili égrené végétal

Riz bio

Pont l'Evêque aop

Fruit



Viennoiserie

Jus d'ananas

JEUDI

*** Menu végétarien *** Le menu Montagne

Batavia
et vinaigrette au miel et
moutarde à l'ancienne

Crozets sauce tartiflette
emmental

Fromage blanc bio
crème de marrons
Meringue



Barre bretonne à partager

Fruit

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

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

Courgette bio sauce
béchamel
et emmental râpé

Gâteau bio vendéen



Baguette bio
et beurre

Confiture d'abricots
Yaourt aromatisé

Guyancourt (Maternelle)
Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de mâche et betteraves rouges et vinaigrette moutarde

Sauté de porc bio sauce caramel

Riz bio et dahl de lentilles vertes

Riz bio

Yaourt bio aromatisé vanille



Baguette bio
Mimolette
Fruit

MARDI

Dés de saumon pmd sauce fines herbes

Pommes de terre au fromage à tartiflette

Pomme de terre lamelles sauce béchamel

Coulommiers

Fruit bio



Baguette bio et beurre
Miel
Coupelle de purée de pomme abricot

MERCREDI

Salade iceberg et vinaigrette moutarde et dés de mimolette

Rôti de boeuf char froid et son jus

Omelette bio fraîche

Carottes bio et blé bio au jus de légumes

Coupelle de purée de pommes et fraises



Baguette bio et beurre
Chocolat noir (tablette)
Fruit

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Macédoine mayonnaise

Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé

Fruit



Viennoiserie
Fromage blanc nature

VENDREDI

Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille
Beignet stick mozzarella et ketchup

Purée de potimarron bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat



Gâteau bio au citron
Yaourt nature

Guyancourt (Maternelle)
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de risetti aux petits légumes et dés d'emmental

Meunière colin pmd d'Alaska frais

Galette de haricot rouge bio
Sauce Basquaise et quartier de citron

Haricots verts bio persillés

Fruit



Baguette bio et beurre

Confiture de prune

Coupelle de purée de pommes et poire

MARDI

Céleri rémoulade

Rôti de dinde au jus
Pané de blé, graine, emmental, épinards
 Purée d'épinards et pommes de terre bio

Ile flottante et sa crème anglaise



Baguette bio et beurre

Gelée de groseille

Fruit

MERCREDI

Soupe de légumes (carotte, navet, céleri, pomme de terre) et mozzarella râpée

Sauté de boeuf char sauce barbecue

Boulettes de blé sauce tomate

Lentilles bio mijotées

Fruit bio



Viennoiserie
Yaourt nature

JEUDI

Menu végétarien Fête des crêpes

Batavia et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

Tajine, semoule bio et pois chiches bio

Crêpe nature sucrée
Confiture



Muffin tout chocolat
Fruit

VENDREDI

Hoki pmd sauce tomate
 Fusilli bio aux légumes bio du sud et dés de fromage de brebis

Fusilli bio

Yaourt nature
dosette de sucre blanc

Fruit bio



Baguette bio
Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pommes et fraises


Guyancourt (Maternelle)
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026


MENU


de la semaine



LUNDI


 Salade verte bio
et maïs
et vinaigrette moutarde

 Roti de porc bio sauce au
curry

 Grinioc épautre et légumes
bio
Chou fleur et pommes de
terre persillés


Crème dessert saveur vanille




 Baguette bio
et beurre
Chocolat noir (tablette)
Lait demi écrémé

MARDI

Soupe de haricots verts et
pommes de terre
et cheddar râpé

 Sauté de boeuf char sauce
gardiane à l'orange

 Korma de boulgour bio,
brunoise provençale et petits
pois bio

 Boulgour bio


Fruit




Gâteau moelleux au citron
Coupelle de purée de pomme
coing

MERCREDI

Radis roses
et beurre

 Colin d'Alaska pmd sauce
citron

Pommes de terre au fromage
à tartiflette

 Pommes de terre cubes bio
Caldeira (tomate, oignon)

Yaourt nature




 Baguette bio
Fromage frais Saint môret
Fruit

JEUDI

*** Menu végétarien ***
Assiette découverte

Terrine de légumes
et dosette de mayonnaise

Beignet stick mozzarella
et ketchup
Patate douce et haricots
blancs au lait de coco

 Fruit bio






Viennoiserie
Yaourt aromatisé

VENDREDI


Salade de mâches et
betteraves rouges
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

Sauté de dinde sauce
cheese'mental

 Omelette bio fraîche
 Carottes bio à l'ail

 Gâteau de chocolat et
lentilles bio



 Baguette bio
et beurre
Confiture de fraise
Fruit

Guyancourt (Maternelle)
Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026

MENU

de la semaine




LUNDI


MARDI


MERCREDI


JEUDI


VENDREDI


 Soupe de butternut bio et emmental râpé




 Merlu pmd sauce échalote


 Steak de lentilles bio

 Petits pois mijotés bio et riz bio





 Fruit bio





 Baguette bio et beurre
Confiture d'abricots
Lait demi écrémé


Salade iceberg et vinaigrette moutarde



 Sauté de porc bio sauce tomate

 Tajine, semoule bio et pois chiches bio


 Semoule bio





Fromage blanc aromatisé aux fruits




 Baguette bio
Emmental
Fruit

 Rôti de boeuf char froid
Sauce au thym

 Macaroni bio sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise

 Macaroni bio semi complet



Fromage frais cantafrais



Fruit



Viennoiserie
Coupelle de purée de pommes et ananas

*****Menu végétarien*****

 Carottes bio vinaigrette fruit de la passion



 Parmentier de lentille corail, purée de courgettes bio





Dessert lacté gélifié saveur chocolat





 Moelleux bio à la fleur d'oranger
Fruit


Taboulé et vinaigrette moutarde et dés de mimolette




 Dés de saumon pmd sauce fines herbes

 Grinioc épautre et légumes bio

 Epinards branches bio à la béchamel



 Fruit bio



 Baguette bio et beurre
Miel
Yaourt nature

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

Guyancourt (Maternelle)
Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf char sauce
paprika persil
Pommes de terre au fromage
à tartiflette
Pommes de terre persillées

Yaourt bio nature
dosette de sucre blanc



Baguette bio
Fromage frais Tartare nature
Fruit

MARDI

Soupe de potiron et pommes
de terre
et mozzarella râpée

Poulet rôti bio au jus
 Omelette bio fraîche
Haricots verts persillés

Fruit bio



Baguette bio
 Pâte à tartiner bio
Lait demi écrémé

MERCREDI

Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille

Riz bio sauce façon chili
égrené végétal

Riz bio

Camembert

Fruit



Baguette bio
et beurre
Confiture de prune
Fromage blanc nature

JEUDI

Menu végétarien

Céleri bio rémoulade
et dés d'emmental

Boulettes de blé sauce tomate
Chou braisé et pommes de
terre

Cake coco bio



Palet breton pur beurre
Fruit

VENDREDI

Bolognaise de canard
VG. COQUILLETTE S-COMP.
AGB,SCE CREME COURGETTE
P.POIS AGB

Coquillettes bio blé
semi-complet

Fromage fondu Vache qui rit

Fruit bio



Viennoiserie
Coupelle de purée de pommes