

Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
Menus du 29/12/2025 au 02/01/2026




MENU

de la semaine




LUNDI

Salade de mâche et betteraves rouges
Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

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


Dessert lacté gélifié saveur vanille
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel




 Baguette bio et beurre
Confiture de prune
Yaourt nature
Fruit

MARDI

Menu végétarien
Assiette découverte

 Clafoutis de chou fleur, mozzarella, pdt bio
Salade iceberg

Tomme grise
Saint Paulin


 Purée de pomme fraîche bio, carottes bio et cannelle




Moelleux pomme
Lait demi écrémé
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 au choix





 Baguette bio et beurre
Miel
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pommes

JEUDI

VENDREDI

Batavia et croûtons
Salade verte aux pommes et oranges
et vinaigrette moutarde

Lasagnes au saumon
 Ravioli de légumes bio

 Fromage blanc bio sucré différemment
Confiture

 Sucre de canne bio



Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

MENU

de la semaine



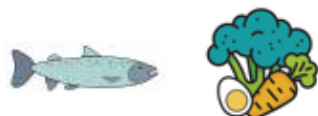
LUNDI

- 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)
- Coulommiers
-
- Fruit bio au choix



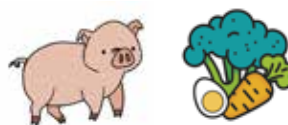
MARDI

- Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
- Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)
-
- Merlu pmd sauce curry
- Korma de riz bio, brunoise provençale et petits pois bio
- Riz bio
-
- Dessert lacté gélifié saveur chocolat
- Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel



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 au choix



- Baguette bio et beurre
- Chocolat au lait
- Fromage blanc nature
- Jus de pommes

JEUDI

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



VENDREDI

- Colin d'Alaska pmd sauce citron
- Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio
- Semoule bio
-
- Yaourt bio nature
- Yaourt bio aromatisé vanille
-
- Fruit au choix



Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
 Chou blanc bio aux raisins secs et dés d'emmental
 Meunière colin pmd d'Alaska frais
 Omelette bio fraîche
 Epinards branches bio à la béchamel
Muffin vanille pépites de chocolat



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 au choix



MERCREDI

Batavia
 PANAIS AGB FRAIS
 REMOULADE, POMME AGB FRAIS
 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
 Yaourt bio nature
 Baguette bio
 Fromage frais Chanteneige
 Fruit



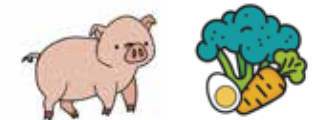
JEUDI

*****Menu végétarien*****
 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame
 Fromage frais Saint môret
 Fromage frais Tartare nature
 Fruit bio



VENDREDI

Radis roses et beurre
 Pomelos
 dosette de sucre blanc
 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



Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
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 au choix



MARDI

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

Céleri bio rémoulade

POULET AGB ROTI JUS AUX HERBES

Nuggets de pois chiche bio
Petits pois et pommes de terres

Yaourt nature
Yaourt aromatisé



MERCREDI

Hoki pmd sauce basquaise (ail, tomate, poivron)

Riz bio sauce façon chili égrené végétal

Riz bio

Pont l'Evêque aop

Saint Nectaire aop

Fruit au choix



Viennoiserie
Yaourt nature
Jus de pommes (100 % jus)

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



VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

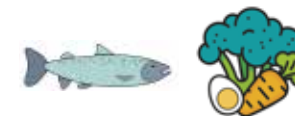
Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde

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



Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de mâche et betteraves rouges et vinaigrette moutarde
Pomelos
dosette de sucre blanc

Sauté de porc bio sauce caramel

Riz bio et dahl de lentilles vertes

Riz bio

Yaourt bio aromatisé vanille

Yaourt bio brassé au citron



MARDI

Dés de saumon pmd sauce fines herbes

Pommes de terre au fromage à tartiflette

Pomme de terre lamelles sauce béchamel

Coulommiers

Bûche mélangée (lait vache et chèvre)

Fruit bio au choix



MERCREDI

Salade iceberg
Panais (frais) rémoulade aux pommes et dés de mimolette

Rôti de boeuf char froid et son jus

Omelette bio fraîche

Carottes bio et blé bio au jus de légumes

Cupelle de purée de pommes et fraises

Cupelle de purée de pommes



Baguette bio et beurre

Chocolat noir (tablette)

Lait demi écrémé

Fruit

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Macédoine mayonnaise

Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé

Fruit



VENDREDI

Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde
Radis roses et beurre

Cordon bleu de volaille
Beignet stick mozzarella et ketchup

Purée de potimarron bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Dessert lacté gélifié saveur vanille



Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de risetti aux petits légumes
Salade de pommes de terre 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 au choix



MARDI

Céleri rémoulade
Emincé d'endives et pomme
et vinaigrette au miel

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



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 au choix



Viennoiserie
Yaourt nature
Jus d'orange

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



VENDREDI

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

Fusilli bio

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

Fruit bio au choix







Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026

MENU

de la semaine






LUNDI

 Salade verte bio et maïs
 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde 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
Crème dessert saveur caramel





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 au choix



MERCREDI

Radis roses et beurre
Pomelos
dosette de sucre blanc
 Colin d'Alaska pmd sauce citron
Pommes de terre au fromage à tartiflette
 Pommes de terre cubes bio
Caldeira (tomate, oignon)
Yaourt nature
Yaourt aromatisé






 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



VENDREDI

Salade de mâches et betteraves rouges
 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde 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



Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

- Soupe de butternut bio et emmental râpé
-
- Merlu pmd sauce échalote
- Steak de lentilles bio
- Petits pois mijotés bio et riz bio
-
- Fruit bio au choix



MARDI

- Salade iceberg Batavia
-
- Sauté de porc bio sauce tomate
- Tajine, semoule bio et pois chiches bio
- Semoule bio
-
- Fromage blanc aromatisé aux fruits
- Fromage blanc nature



MERCREDI

- Rôti de boeuf char froid
- Sauce au thym
- Macaroni bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise
- Macaroni bio semi complet
-
- Fromage frais cantafrais
- Fromage frais Tartare nature
-
- Fruit au choix



- Viennoiserie
- Fromage blanc nature
- Coupelle de purée de pommes et ananas

JEUDI

- ***Menu végétarien***
- Carottes bio vinaigrette fruit de la passion
-
- Parmentier de lentille corail, purée de courgettes bio
-
- Dessert lacté gélifié saveur chocolat



VENDREDI

- Taboulé
- Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, brebis, olive) et dés de mimolette et vinaigrette moutarde
-
- Dés de saumon pmd sauce fines herbes
- Grinioc épautre et légumes bio
- Epinards branches bio à la béchamel
-
- Fruit bio au choix



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

Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade verte
Radis roses en rondelles
et vinaigrette moutarde

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

Yaourt bio nature
 Yaourt bio à la myrtille



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
au choix



Baguette bio
 Pâte à tartiner bio
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes
et fraises

MERCREDI

Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille

Riz bio sauce façon chili
égrené végétal

Riz bio

Camembert
Tomme blanche

Fruit
au choix



Baguette bio
et beurre
Confiture de prune
Fromage blanc nature
Jus de pommes

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
Yaourt nature
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
Fromage fondu Samos

Fruit bio
au choix



Viennoiserie
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes

sodexo

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable Viande charolaise

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