

Guyancourt (Maternelle)  
Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026

# MENU

de la semaine



## LUNDI

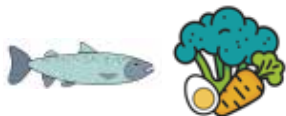
Salade de blé aux petits légumes et dés d'emmental

Hoki pmd sauce au citron

Grinioc épautre et légumes bio

Carottes bio à l'ail

Fruit bio



Baguette bio et beurre

Confiture de fraise  
Lait demi écrémé

## MARDI

### Menu végétarien

Soupe Courgettes (courgettes, purée PDT) et croûtons

Pizza fromage emmental et mozzarella

Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Yaourt bio nature



Baguette bio  
Fromage frais Saint môret  
Fruit frais

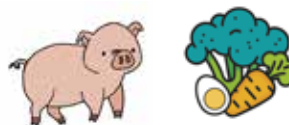
## MERCREDI

Rôti de porc bio au jus  
Beignet stick mozzarella et ketchup

Haricots verts et flageolets

Cantal aop

Fruit bio



Baguette bio et beurre  
Chocolat noir (tablette)  
Yaourt nature

## JEUDI

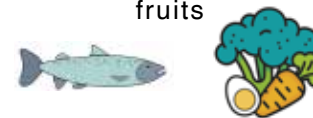
Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)

Merlu pmd sauce bretonne (crème, champignons, poireaux)

Riz bio sauce égréné végétal et tomates façon bolognaise

Riz bio

Fromage blanc aromatisé aux fruits



Barre bretonne à partager  
Fruit frais

## VENDREDI

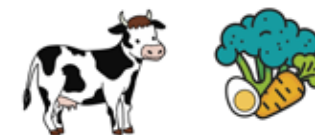
Sauté de boeuf char sauce caramel

Curry de pommes de terre, courgette, carotte, pois chiche bio et haricots plats

Chou fleur bio et pommes de terre cube bio au persil

Bûche mélangée (lait vache et chèvre)

Fruit bio



Viennoiserie  
Coupelle de purée de pommes

# Guyancourt (Maternelle)

## Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

# MENU

de la semaine




### LUNDI






#### Menu végétarien

-  Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
-  Riz bio et dahl de lentilles vertes
-  Yaourt bio brassé au citron



-  Baguette bio
- Fromage frais Chanteneige
- Fruit frais







### MARDI

-  Sauté de boeuf char sauce échalote
-  Tajine, semoule bio et pois chiches bio
-  Semoule bio
- Jus de légumes
-  Fromage fondu Vache qui rit
-  Fruit bio




- Vienniserie
- Yaourt nature






### MERCREDI

-  Batavia
- et vinaigrette moutarde et dés de mimolette
-   Parmentier de saumon pmd et purée de courgette et pomme de terre bio
-  Omelette bio
-  Purée de courgette et pommes de terre bio
-  Gâteau bio au maïs



-  Baguette bio et beurre
- Gelée de groseille
- Fruit frais







### JEUDI

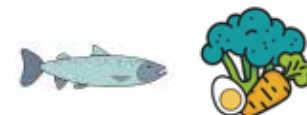
-  Soupe de potiron et mozzarella râpée
-   Rôti de dinde vf au curry VG COQUILLETTE AGB SCE EGRENE VEGETAL TOMATE FACON BOLO AGB
-  Coquillettes bio du pays d'othe
-  Fruit bio




- Gâteau moelleux au citron
- Coupelle de purée de pommes et poire

### VENDREDI

-   Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
-   Filet de colin d'Alaska pmd pané frais
- Boulettes de blé sauce tomate
-   Petits pois mijotés bio et riz bio
- Dessert lacté gélifié saveur vanille



-  Baguette bio et beurre
- Miel
- Fromage blanc nature

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


Guyancourt (Maternelle)  
Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026


# MENU

de la semaine



## LUNDI

 Rôti de boeuf char froid  
et son jus


 Steak de lentilles bio  
et ketchup


 Haricots verts bio et pâtes  
bio

Pointe de Brie

 Fruit bio




 Baguette bio  
et beurre


 Pâte à tartiner bio  
Lait demi écrémé

## MARDI


 Céleri bio rémoulade

 Sauté de porc bio sauce  
Dijonnaise  
Pommes de terre au fromage  
à tartiflette

Pommes de terre persillées

 Yaourt bio nature





 Baguette bio  
Fromage fondu kiri

Fruit frais

## MERCREDI

### \*\*Menu Végétarien\*\*

 Soupe de butternut bio  
et emmental râpé

 Couscous végétal aux cinq  
légumes et raisins secs,  
semoule bio

Fruit frais




Viennoiserie  
Coupelle de purée de pomme  
abricot

## JEUDI


### Fête de l'Irlande

Salade iceberg  
sauce végétale à la menthe

 Meunière colin pmd  
d'Alaska frais  
Pané de blé, graine,  
emmental, épinards

Purée de brocolis et pommes  
de terre


et cheddar râpé


 Cake bio pistache et fleur  
d'oranger



Muffin tout chocolat  
Fruit frais

## VENDREDI

 Steak haché de veau Ir  
sauce au paprika


 Riz bio et dahl de lentilles  
vertes

Lentilles mijotées

Gouda

 Fruit bio



 Baguette bio  
et beurre  
Confiture d'abricots  
Yaourt nature

Guyancourt (Maternelle)  
Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026

# MENU

de la semaine



## LUNDI

Radis roses  
et beurre

Poulet rôti bio au jus  
Omelette bio

Ratatouille à la niçoise et  
pommes de terre lamelles

Yaourt bio nature



Madeleine longue à la fraise  
Fruit frais

## MARDI

Hoki pmd sauce crème  
Nuggets de blé  
et ketchup

Carottes bio et blé bio

Camembert

Fruit bio



Baguette bio  
et beurre  
Chocolat au lait  
Yaourt nature

## MERCREDI

Batavia  
et dés de cantal aop  
et vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf char sauce  
barbecue

Korma de boulgour bio,  
brunoise provençale et petits  
pois bio

Petits pois  
au jus de légumes

Tarte au flan dcg



Baguette bio  
et beurre  
Confiture de prune  
Jus d'ananas

## JEUDI

Soupe de légumes (carotte,  
navet, céleri, pomme de  
terre)  
et emmental râpé  
et croûtons

Colin d'Alaska pmd sauce  
niçoise (tomate, olive, basilic,  
câpres)

Fusilli bio sauce égréné  
végétal à la tomate bio

Fusilli bio

Fruit bio



Viennoiserie  
Fromage blanc nature

## VENDREDI

### Menu végétarien

Carottes râpées bio  
vinaigrette à la moutarde

Riz bio pois chiche et  
épinards bio tandoori

Fromage blanc nature



Baguette bio  
Fromage fondu Six de Savoie  
Fruit frais

sodexo

Appellation  
d'Origine Protégée

Décongelé

Issu de  
l'agriculture  
biologique

Produit de la mer  
durable

Viande charolaise

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


Guyancourt (Maternelle)  
Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026


# MENU

de la semaine



## LUNDI

 Dés de saumon pmd sauce basilic


 Curry de pommes de terre, courgette, carotte, pois chiche bio et haricots plats

Chou fleur brisure en béchamel et pomme de terre

Fromage frais Petit louis

 Fruit bio





 Baguette bio et beurre

Gelée de groseille  
Fromage blanc nature

## MARDI

### Menu végétarien

 Chou blanc bio aux raisins secs

 Macaroni bio sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise


et mozzarella râpée


Ile flottante et sa crème anglaise



Viennoiserie  
Fruit frais

## MERCREDI

 Emincé de dinde vf sauce oignon, cornichon et moutarde

 Riz bio et dahl de lentilles vertes

 Riz bio

Yaourt nature

 Fruit bio




 Baguette bio

Fromage fondu Vache qui rit  
Coupelle de purée de pomme coing

## JEUDI

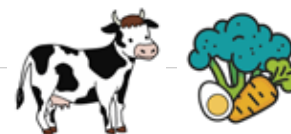
### Assiette découverte

 Salade verte bio et maïs vinaigrette moutarde à l'ancienne

SAUTE BOEUF CHAROLAIS  
SAUCE TOMATE  
Boulettes de blé sauce tomate


Purée de céleri et pomme de terre et pomme cube


Dessert lacté gélifié saveur vanille



Madeleine pépites de chocolat  
Fruit frais

## VENDREDI

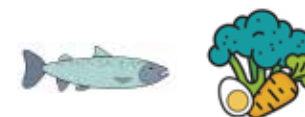
 Meunière colin pmd d'Alaska frais


 Ravioli de légumes bio

Petits pois et semoule

Mimolette

 Fruit bio



 Baguette bio et beurre

Miel  
Yaourt nature


Guyancourt (Maternelle)  
Menus du 06/04/2026 au 10/04/2026

# MENU


de la semaine



## LUNDI


 Merlu pmd sauce citron  
Pommes de terre au fromage  
à tartiflette

Pommes de terre persillées

 Yaourt bio aromatisé  
framboise



 Fruit bio





 Baguette bio  
Fromage fondu Samos  
Coupelle de purée de pommes  
et poire

## MARDI

Céleri rémoulade

 Bifteck haché bio au jus  
 Penne bio sauce pesto,  
fèves et cantal aop râpé

 Pennes bio  
 Cantal râpé aop

Coupelle de purée de pommes



Viennoiserie  
Yaourt aromatisé

## MERCREDI

**\*\* Repas de printemps \*\***

Salade de tomates  
et mozzarella râpée  
et vinaigrette au basilic

Rôti de dinde sauce  
printanière

 Steak de lentilles bio  
et ketchup

Duo de carottes orange et  
jaune  
à l'ail

 Gâteau moelleux bio au  
chocolat

  
Gâteau moelleux au citron  
Fruit frais

## VENDREDI

**Menu végétarien**


 Omelette bio

Epinards en branche et  
pommes de terre béchamel

Fromage frais Fraidou

 Fruit bio  
Chocolat festif



 Baguette bio  
et beurre  
Gelée de coing  
Lait demi écrémé


Guyancourt (Maternelle)  
Menus du 13/04/2026 au 17/04/2026


# MENU

de la semaine




## LUNDI

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais

 Riz bio cari de fèves et haricots rouges

 Riz bio

 Yaourt bio nature

Fruit frais




 Baguette bio


Fromage fondu kiri


Coupelle de purée de pommes et fraises

## MARDI

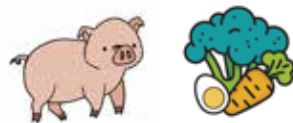
  
Salade de tomates et dés d'emmental vinaigrette balsamique


  
SAUTE PORC AGB SCE AIGRE DOUCE

  
Boulettes de blé tomatées sauce aigre douce

 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)

 Beignet aux pommes dcg




 Baguette bio et beurre

Chocolat noir (tablette)  
Fruit frais

## MERCREDI


**Menu végétarien**

 Parmentier égréné végétal, purée de butternut bio

  
Fromage Carré

 Fruit bio






 Baguette bio et beurre



Confiture de fraise  
Yaourt nature



## JEUDI

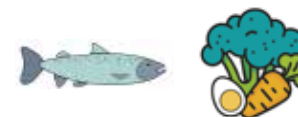
 Hoki pmd sauce tomate

 Orge perlé bio et dahl lentilles vertes

  
 Orge perlé bio

  
 Fromage fondu vache qui rit bio



  
 Fruit bio





Viennoiserie



Fromage blanc nature


## VENDREDI

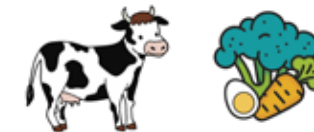
  
 Carottes bio vinaigrette fruit de la passion

  
SAUTE BOEUF CHAROLAIS SAUCE AUX OLIVES, CORIANDRE

 Tajine, semoule bio et pois chiches bio

  
 Semoule bio

  
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel



Barre bretonne à partager  
Jus de pommes

# Guyancourt (Maternelle)

## Menus du 20/04/2026 au 24/04/2026

# MENU

## de la semaine



### LUNDI

Salade de tomates  
 et dés de cantal aop  
 et vinaigrette moutarde

Poulet bio sauce au thym  
 Grinioc épautre et légumes  
 bio

Haricots verts à la tomate

Gâteau moelleux au citron



Baguette bio  
 et beurre  
 Confiture de prune  
 Fruit frais

### MARDI

#### Menu végétarien

Terrine de légumes  
 et dosette de mayonnaise

Oeuf à la coque opa et ses  
 mouillettes

Coquillettes bio  
 et emmental râpé

Fruit bio



Viennoiserie  
 Fromage blanc nature

### MERCREDI

Rôti de boeuf char  
 et son jus  
 Pané de blé, graine,  
 emmental, épinards

Pomme de terre lamelles  
 sauce béchamel

Yaourt bio brassé à la  
 banane

Fruit frais



Baguette bio  
 Fromage frais Tartare nature  
 Coupelle de purée de pommes

### JEUDI

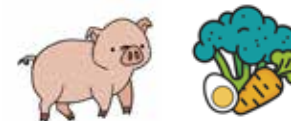
Radis noir râpé  
 et vinaigrette aux herbes

Saucisse de Strasbourg de  
 porc

Fricassée de lentilles, légumes  
 (poireau, carotte) et pdt

Carottes bio et lentilles bio  
 du pays d'othé

Fromage blanc individuel  
 sucré différemment :  
 Confiture de fraise



Palet breton pur beurre  
 Coupelle de purée de  
 pommes et bananes bio

### VENDREDI

Dés de saumon pmd sauce  
 fines herbes

Korma de riz bio, brunoise  
 provençale et petits pois bio

Riz bio

Tomme blanche

Fruit bio



Baguette bio  
 et beurre  
 Pâte à tartiner bio  
 Yaourt nature

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



Oeuf de poule  
 élevée en plein air



Appellation  
 d'Origine Protégée



Issu de  
 l'agriculture  
 biologique



Produit de la mer  
 durable



Viande charolaise


Guyancourt (Maternelle)  
Menus du 27/04/2026 au 01/05/2026


# MENU

de la semaine



## LUNDI

 Merlu pmd sauce crème à la tomate


 Fusilli bio sauce carotte bio potiron et mozzarella

 Fusilli bio

Yaourt aromatisé


Fruit frais





 Baguette bio

Fromage fondu Six de Savoie  
Coupelle de purée de pommes


## MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde et dés de mimolette


 Sauté de boeuf char sauce paprika persil

 Nuggets de pois chiche bio

Brocolis au jus de légumes

 Cake bio à la myrtille



 Baguette bio et beurre

Confiture d'abricots  
Lait demi écrémé

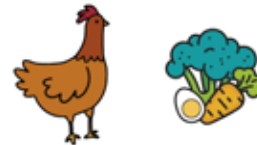
## MERCREDI

Rôti de dinde jus aux oignons  
Curry de légumes et pommes de terre

Purée de patates douces et pommes de terre

Camembert

 Fruit bio



Viennoiserie  
Fromage blanc nature


## JEUDI

**Menu végétarien**

Pomelos

Beignet stick mozzarella et ketchup

Ratatouille à la niçoise et blé

 Coupelle de purée de pommes et bananes bio



Muffin tout chocolat  
Fruit frais

## VENDREDI

sodexo

  
Issu de l'agriculture biologique

  
Produit de la mer durable

  
Viande charolaise

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