

Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

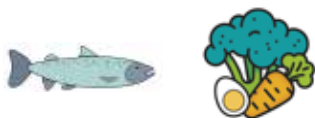
Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde
Batavia

 Colin d'Alaska pmd sauce
coco et citron vert

 Blé bio, légumes du sud bio
et dés de brebis

 Blé bio

Yaourt aromatisé
Yaourt nature



Pain au lait
Yaourt aromatisé
Fruit

MARDI

menu de rentrée

Melon charentais
Tranche de pastèque

Cordon bleu de volaille
Nugget's à l'emmental
et ketchup

 Penne bio semi complet

Crème dessert saveur
chocolat
Crème dessert saveur vanille

Sirop de grenadine



MERCREDI

** Menu végétarien **

Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate

Légumes couscous
  Semoule bio

 Yaourt bio aromatisé vanille
 Yaourt bio nature
et sucre blanc



 Baguette bio
Fromage frais cantafrais
Fruit

JEUDI

Concombre en cubes
Salade de tomates
et vinaigrette à la moutarde et
au basilic
et dés d'emmental

 Sauté de bœuf bio au jus
Nuggets de blé

Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup

Smoothie abricot pomme
banane



VENDREDI

Emincé de volaille kebab
Parmentier égrené végétale et
purée de potiron

Purée de potiron et pommes
de terre

Brie
Tomme blanche

 Fruit de saison bio
au choix



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

Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

** Menu végétarien **

Macaronis semi complet bio, sauce légumes du sud bio et fromage de brebis

Yaourt bio nature et sucre blanc

Yaourt bio brassé aromatisé fraise

Fruit de saison bio au choix



MARDI

Tomate bio
Concombre en cubes et vinaigrette balsamique
 et dés de cantal aop

Poulet bio façon yassa

Semoule bio aux légumes et pois chiches bio

Semoule bio au jus de légumes

Coupelle de purée de pommes et fraises

Coupelle de purée de pomme abricot



MERCREDI

Sauté de boeuf char sauce barbecue
Korma de boulgour, brunoise provençale et petits pois

Petits pois au persil

Fromage frais Fraidou
Fromage frais Cantadou ail et fines herbes

Fruit de saison bio au choix



Baguette bio et beurre
Confiture
Petit fromage frais nature au lait entier
Jus d'ananas

JEUDI

Merlu pmd sauce échalote
Pané moelleux au gouda et ketchup

EPINARDS BRANCHES AGB A LA CREME, PDT CUBE AGB

Emmental
Gouda

Fruit de saison bio au choix



VENDREDI

Salade iceberg et croûtons et oignons frits

Lasagnes de bœuf et volaille
Lasagne ricotta épinard chèvre

Fromage blanc aromatisé aux fruits

Fromage blanc nature et sucre blanc



Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et citron

 Boulettes de pois chiches bio

Ratatouille
Boulgour

Fromage frais cantafrais
Fromage frais Tartare nature

 Fruit de saison bio au choix



MARDI

Melon jaune
Tranche de pastèque

 Filet de dinde 1r façon jambon

 Pâtes Coquill'Othes bio sauce égréné végétal tomate façon bolognaise bio

 Pâtes Coquill'Othes bio et emmental râpé

 Purée de pomme fraîche bio

 Purée de pomme fraîche bio et mirabelle



MERCREDI

 Concombre bio tzatziki (fromage blanc, échalote, aneth)

 Concombres en rondelles bio et vinaigrette moutarde et dés de mimolette

 Hoki pmd sauce au curry

 Omelette bio

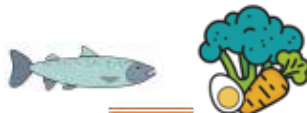
Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)

Semoule au lait
Riz au lait

 Baguette bio

Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pommes



JEUDI

 Rôti de boeuf char froid
Sauce au thym
Quenelle nature sauce tomate

Haricots beurre au persil

 Yaourt bio brassé aromatisé fraise

 Yaourt bio nature et sucre blanc

 Cake nature bio



VENDREDI

*** Menu végétarien ***

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

 Fromage Carré bio
Bûche mélangée (lait vache et chèvre)

Fruit de saison au choix



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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise



Produit local

Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Penne bio sauce bolognaise bio
 Pennes bio semi complètes, lentille verte tomate bio façon bolognaise

Fromage Carré bio
 Pointe de brie bio

Fruit de saison au choix



MARDI

*** Menu végétarien ***

Tranche de pastèque
Melon charentais

Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio

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



MERCREDI

Salade de torsades, échalote et poivrons
Salade de riz composée (maïs et olives) et dés de mimolette

Colin d'Alaska pmd sauce crème

Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre) au persil

Fruit de saison bio au choix



Viennoiserie
Coupelle de purée de pomme kiwi
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Assiette découverte***

Chips de maïs, oignon confit, crème fromagère Fourme d'Ambert

Cordon bleu de volaille
Pané moelleux au gouda

Purée de carottes (carottes et pommes de terre)

Banane bio et sauce chocolat



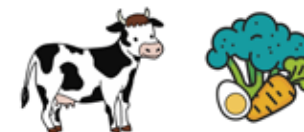
VENDREDI

Tomate bio
Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde et dés d'emmental

Sauté de boeuf bio sauce tomate origan
 Omelette bio

Gratin de courgettes bio

Tarte au flan dcg



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

Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Carottes râpées
Salade de tomates
et vinaigrette aux herbes

Jambon blanc de porc lr
Pané de blé, graine,
emmental, épinards

Pâtes Coquill'Othes bio
et mozzarella râpée

Purée de pomme fraîche
bio parfumée à la vanille
 Purée de pomme fraîche
bio et figue



MARDI

*** Menu végétarien ***

Dahl de lentille corail et riz
bio

Fromage fondu Samos
Fromage fondu kiri

Fruit de saison bio
au choix



MERCREDI

Concombre khira raïta
(coriandre, cumin, fromage
blanc)
Céleri rémoulade

Steak haché de veau lr
sauce forestière (champignon)

Parmentier égréné végétal
de pois, purée de butternut
bio

Purée de courge butternut
bio et pommes de terre

Crème dessert saveur
chocolat
Crème dessert saveur caramel



Baguette bio et beurre
Miel
Yaourt nature
Fruit

JEUDI

Crêpe à l'emmental

Merlu pmd sauce pomme
curry créme

Omelette bio

Chou fleur bio béchamel
et emmental râpé

Fruit de saison bio
au choix



VENDREDI

Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
Salade coleslaw

Rôti de boeuf char
sauce barbecue
Nuggets de blé

Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup

Yaourt bio nature
et sucre blanc

Yaourt bio aromatisé vanille



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

sodexo



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise



Produit local

Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre

Sauté de boeuf bio façon
orientale

Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

Semoule bio
sauce tomate

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel



MARDI

Soupe de carottes (carotte
et pomme de terre bio)
et croûtons
et emmental râpé

Saucisse francfort de volaille

Grinioc épautre et légumes
bio
et ketchup

Lentilles
au jus de légumes

Fruit de saison bio
au choix



MERCREDI

Rôti de dinde jus aux oignons
Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate

Petits pois
au persil

Gouda
Montcadi croûte noire

Fruit de saison bio
au choix



Viennoiserie
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Concombre en cubes
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Nugget's à l'emmental
et ketchup

Haricots verts
au persil
Blé

Yaourt bio brassé au citron

Yaourt bio nature
et sucre blanc



VENDREDI

Colin d'Alaska pmd au
citron persillé

Omelette bio

Riz bio pilaf

Pointe de Brie
Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Fruit de saison bio
au choix



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

sodexo

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

Produit local

Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

La ronde des pains
*** Menu végétarien ***

Courgettes râpées et ciboulette
Sauce fromage blanc à la menthe

 Fusilli bio sauce lentilles verte et tomate bio et emmental râpé

Purée de pomme fraîche
Pain d'épices



MARDI

La ronde des pains

 Poulet rôti bio au jus
Beignet stick mozzarella et ketchup

Haricots verts au persil

 Pommes de terre fraîches lcl persillées

 Cantal aop
Pain complet

Fruit de saison



MERCREDI

La ronde des pains

 Rillettes de colin pmd et haricots blancs
Houmous de carotte
Pain suédois

 Omelette bio

et mozzarella râpée
 Riz bio sauce tomate

 Fruit de saison bio



 Baguette bio et beurre
Confiture d'abricots
Lait demi écrémé
Coupelle de purée de pommes et ananas

JEUDI

La ronde des pains

Salade coleslaw

 Sauté de bœuf bio sauce olives lié à la chapelure
Parmentier égrené végétale et purée de potiron

Purée de potiron et pommes de terre et emmental râpé

Brioche tranchée
Pâte à tartiner



VENDREDI

La ronde des pains

Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) et croûtons

 Fish burger colin d'Alaska pmd cheddar, sauce tartare
Burger galette boulgour haricots rouge cheddar sauce tartare

Frites au four et ketchup

 Yaourt bio aromatisé framboise



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

Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

🍷 Sauté de dinde vf sauce chasseur

AB Steak de lentilles bio

Brocolis et pommes de terre au persil

Bûche mélangée (lait vache et chèvre)

Fromage Carré

AB Fruit de saison bio au choix



AB Baguette bio et beurre

Gelée de coing

Yaourt aromatisé

Coupelle de purée de pomme abricot

MARDI

Salade verte et vinaigrette moutarde
Radis roses et beurre

🐟 Dés de saumon pmd sauce fines herbes

AB Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

AB Riz bio

Fromage blanc nature et sucre roux et sucre blanc



AB Baguette bio

Fromage frais Tartare nature Fruit

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde
Carotte et chou rouge sauce coleslaw et dés d'emmental

🍷 Rôti de boeuf char froid sauce provençale

AB Omelette bio

AB Purée de courge butternut bio et pommes de terre

🍷 Beignet parfum chocolat noisette dcg



AB Baguette bio et beurre

Confiture

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Coupelle de purée de pommes et poire

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Soupe de potiron et pommes de terre et croûtons

AB Penne bio sauce fromage à tartiflette et cantal

AB Purée de pomme fraîche bio et crumble sucré



Briochette aux pépites de chocolat

Fruit

Lait demi écrémé

VENDREDI

Boulettes au mouton et boeuf sauce tomate
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

Légumes couscous

AB Semoule bio

Saint Paulin
Montcadi croûte noire

Fruit de saison au choix



Viennoiserie
Fromage blanc nature et sucre blanc
Jus d'orange

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



Guyancourt (Elémentaire 2 choix)
Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Carottes râpées bio
 Carottes et chou rouge bio râpés
 et vinaigrette bio balsamique
 et dés d'emmental

—

Aiguillette de poulet vf
 sauce basquaise
 Pané moelleux au gouda

—

Petits pois
 au jus de légumes

—

Liégeois saveur chocolat
 Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Baguette bio
 et beurre
 Confiture
 Yaourt nature
 Jus multifruit

MARDI

***** Menu végétarien *****

Soupe de courgette et
 fromage fondu vache qui rit
 et croûtons

—

Semoule bio aux
 légumes et pois chiches bio

—

et sucre blanc

—

Fruit de saison bio
 au choix

—

Baguette bio
 Fromage fondu kiri
 Coupelle de purée de pomme
 kiwi

MERCREDI

Parmentier de bœuf bio et
 pommes de terre bio
 Parmentier égréné végétal
 Purée de pommes de terre bio

—

Salade iceberg
 et vinaigrette moutarde

—

Pointe de Brie
 Fromage Carré

—

Ile flottante
 et sa crème anglaise

—

Viennoiserie
 Yaourt aromatisé
 Fruit

JEUDI

Colin d'Alaska pmd pané au
 riz soufflé
 et citron

Nuggets de pois chiche bio

—

Purée de brocolis et pommes
 de terre

—

Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé au citron
 et sucre blanc

—

Fruit de saison
 au choix

—

Marbré au chocolat
 Petit fromage frais nature au
 lait entier
 Coupelle de purée de pommes
 et fraises

VENDREDI

Radis roses en rondelles
 sauce bulgare
 Céleri rémoulade
 et dés de mimolette

—

Sauté de porc bio sauce au
 thym

Galette mexicaine de
 boulgour et haricot rouge,
 cheddar et sauce tomate

—

Carotte bio
 au persil

—

Gâteau de haricots blanc et
 chocolat

—

Baguette bio
 et beurre
 Miel
 Fruit
 Lait demi écrémé

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

sodexo

