

Menu

Du 6 au 10 avril 2026

Lundi 6 avril

Mardi 7 avril

Mercredi 8 avril





Jeudi 9 avril

Vendredi 10 avril

MENU DU
CHEF

Férié

Menu végétarien



-  Raviolis aux légumes BIO et fromage râpé
-  Edam BIO
-  Fruit BIO
-  Pain BIO

Goûter

Fruit
Palet Breton

MENUS Des P'TITS CHEFS





-  Taboulé à la menthe
- Nuggets de poulet
- Purée de butternut
-  Yaourt fruité BIO
- Pain

Goûter

Pain et miel
Fromage blanc sucré
Compote





- Boulettes de veau sauce Marengo
- Poêlée campagnarde
- Pont l'Evêque AOP
- Dessert de Pâques 

-  Pain BIO

Goûter

Pain d'épices
Fruit

- Saumon crème de poivron et mascarpone
-  Coquillettes BIO
- Tomme blanche
- Brownie et crème anglaise
-  Pain BIO

Goûter

Lait nature
Pain au lait

Légende



MAIRIE DE FRANCONVILLE-LA-GARENNE
11 rue de la Station 95130 Franconville

Menu

Du 13 au 17 avril 2026


Lundi 13 avril


Mardi 14 avril

Mercredi 15 avril

Jeudi 16 avril

Vendredi 17 avril



 Concombre Tzatzíki
(concombre BIO, fromage blanc, huile d'olive, ail, menthe)



 Sauté de bœuf au paprika
Poêlée de légumes
et pâtes BIO

 Fruit
Pain


Goûter




Baguette viennoise
Petit suisse nature et sucre

 Betteraves Bio vinaigrette
 Normandin de veau
sauce barbecue

 Gratin de Chou fleur BIO
Ile flottante
 Pain BIO

Goûter




 Pain et confiture
Yaourt BIO vanille

 Céleri BIO rémoulade
 Poulet rôti au thym
Pommes noisettes
 Fromage blanc BIO
aromatisé
Pain

Goûter



Pain au chocolat
Lait nature
Compote pomme abricot

Menu végétarien

 Tarte aux légumes
 Salade verte BIO
Carré de l'Est
Tarte aux abricots
 Pain BIO

Goûter

Pain et barre de chocolat
Yaourt et sucre

 Taboulé au citron
Fish and Chips
Yaourt à boire
 Pain BIO

Goûter

Biscuits aux céréales
Compote en gourde

Légende

 Région Ultraparéiphrérique	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche Responsable
 Indication Géographique Protégée	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Menu des Petits Chefs (Elaboré par les enfants)	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	SP: Sans porc

MAIRIE DE FRANCONVILLE-LA-GARENNE
11 rue de la Station 95130 Franconville



Menu

Du 20 au 24 avril 2026






Lundi 20 avril

Mardi 21 avril

Mercredi 22 avril

Jeudi 23 avril






Vendredi 24 avril

-  Carottes râpées et edam BIO
-  Sauté de veau sauce brune
-  Purée de brocolis
-  Fruit BIO
-  Pain

Goûter

- Lait nature
- Pain et confiture
- Compote








- Menu végétarien*
-  Saucisse végétale
 -  Loubia marocain (Haricots blancs à la tomate et aux épices)
 -  Mimolette
 -  Compote pomme/fraise
 -  Pain BIO

Goûter

- Fruit
- Brioche
- Yaourt nature et sucre








-  Salade verte BIO et maïs
-  Bœuf Stroganoff
-  Riz
-  Yaourt fruité BIO
-  Pain

Goûter

- Pain au chocolat
- Lait nature
- Fruit








-  Farandole de crudités et vinaigrette acidulée (Carottes BIO, chou rouge, radis et edam)
-  Rôti de dinde
-  Polenta crémeuse
-  Fruit BIO
-  Pain BIO

Goûter

- Compote
- Pain et beurre
- Fromage blanc et sucre



-  Concombre à la crème
-  Filet de lieu sauce échalote
-  Mélange 5 céréales
-  Purée de fruits BIO
-  Pain BIO

Goûter

- Yaourt à boire
- Fourré fraise
- Compote



Légende

 Région Ultrapériphérique	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche Responsable
 Indication Géographique Protégée	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Menu des Petits Chefs (Elaboré par les enfants)	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 SP: Sans porc

MAIRIE DE FRANCONVILLE-LA-GARENNE
11 rue de la Station 95130 Franconville



Menu

Du 27 avril au 1^{er} mai 2026

Lundi 27 avril

Mardi 28 avril

Mercredi 29 avril

Jeudi 30 avril


Vendredi 1er mai

-  Aiguillette de poulet croustillantes
-  Pommes rösties
-  Chanteneige BIO
-  Fruit BIO
-  Pain

Goûter

- Lait nature
- Pain au lait
- Compote






- Salade verte vinaigrette
- Parmentier de poisson
- Liégeois au chocolat
-  Pain BIO

Goûter

- Fruit
- Pain et fromage
- Yaourt à boire



-  Blanquette de dinde
-  Riz bio aux champignons
- Coulommiers
-  Compote de pommes BIO
- Pain

Goûter

- Pain au miel
- Lait nature
- Fruit



- Menu végétarien*
-  Nuggets BIO végétaux
 - Carottes à la crème
 -  Saint Nectaire AOP
 -  Fruit BIO
 -  Pain BIO

Goûter

- Compote
- Croissant
- Lait nature



Férié

Joyeuse Fête du 1^{er} Mai



Légende

- | | | | | |
|--|---|--|--|---|
|  Région Ultrapériphérique |  Agriculture Biologique Europe |  Le Porc Français |  Appellation d'Origine Protégée |  Pêche Responsable |
|  Indication Géographique Protégée |  Viande Bovine Française |  Plat végétarien |  Haute Valeur Environnementale |  Bleu Blanc Cœur |
|  Volaille Française |  Menu des Petits Chefs (Elaboré par les enfants) |  Œufs Plein air |  CE2 Certification Environnementale de niveau 2 |  SP: Sans porc |

MAIRIE DE FRANCONVILLE-LA-GARENNE
11 rue de la Station 95130 Franconville

