

Menu

Du 1^{er} au 5 juin 2026



Lundi 1er juin

- Concombres BIO
- sauce au yaourt
- Ailes de poulet
- (maternelles : aiguillettes)
- sauce barbecue
- Potatoes
- Bâtonnet glacé
- Pain BIO

Goûter

- Fruit
- Madeleine

Mardi 2 juin

- Sauté de porc
- sauce Tikka Massala
- SP: Sauté de volaille
- sauce Tikka Massala
- Riz BIO
- Livarot AOP
- Fruit BIO
- Pain

Goûter

- Compote
- Pain complet et miel

Mercredi 3 juin

Menu végétarien

- Pastèque
- Tarte aux légumes
- et emmental
- Petit suisse nature BIO
- et confiture
- Pain BIO

Goûter

- Fruit
- Yaourt nature et sucre
- Pain et barre de chocolat

Jeudi 4 juin

- Salade de pommes de terre
- CE2 et mimolette
- Sauté de bœuf
- à la dijonnaise
- Haricots verts BIO
- Fruit de saison
- Pain

Goûter

- Fromage blanc nature
- et sucre
- Brioche

Vendredi 5 juin

- Melon
- Colin vapeur
- Ratatouille BIO
- Tarte aux abricots
- Pain BIO

Goûter

- Fruit
- Pain de campagne et beurre

Légende



Menu

Du 8 au 12 juin 2026

Lundi 8 juin

-  Salade verte BIO vinaigrette et edam
-  Sauté de veau au cumin
-  Purée de carottes BIO
-  Fruit de saison BIO
-  Pain BIO

Goûter

- Lait nature
- Fourré chocolat

Mardi 9 juin


Menu végétarien

-  Croque tomate
- Poêlée de légumes au pesto
- Brie
-  Fruit de saison
-  Pain BIO

Goûter

- Compote
- Pain de maïs et confiture

Mercredi 10 juin




- Salade tomates, maïs et fromage frais
- Rôti de dinde froid et mayonnaise
- Chips
- Barre glacée
-  Pain BIO

Goûter

- Fruit
- Pain et beurre
- Petit suisse et sucre

Jeudi 11 juin


MENU DU CHEF

-  Carottes vinaigrette
- Ciboulette
-  Aiguillettes de poulet thym citron
- Gratin de légumes du soleil à la mozzarella
- Tarte coco
-  Pain BIO

Goûter

- Compote
- Croissant















Vendredi 12 juin

-  Saumon sauce safranée
- Pommes de terre rissolées
-  Cantal AOC
-  Fruit de saison BIO
- Pain

Goûter

- Jus de fruits
- Pain et pâte à tartiner

Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 Eufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Le Porc Français	SP : Sans Porc
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Bleu Blanc Cœur	



Menu

Du 15 au 19 juin 2026

Lundi 15 juin



Mardi 16 juin



Mercredi 17 juin




Jeudi 18 juin




Vendredi 19 juin


 Courgettes râpées à la bulgare
 Sauté de dinde au curry
 Blé BIO aux petits légumes
 Crème dessert vanille BIO
 Pain BIO
Goûter
 Fruit
 Pain complet et barre de chocolat


 Bœuf aux oignons
 Purée de courgettes
 Petit suisse BIO fruité
 Pastèque
 Pain
Goûter
 Compote
 Brioches


 Salade de tomates et dés de feta
 Cordon bleu de dinde
 Carottes BIO braisées
 Compote BIO
 Pain BIO
Goûter
 Fruit
 Lait nature
 Pain et miel

Menu végétarien

 Pizza Margherita
 Salade iceberg
 Bûche mi- chèvre
 Nid d'abeille (gâteau façon Tropicane)
 Pain
Goûter
 Jus de fruits
 Petits beurres


 Filet de lieu sauce beurre blanc
 Tortis BIO
 Carré frais
 Tarte pomme rhubarbe
 Pain BIO
Goûter
 Fruit
 Pain de maïs et beurre

Légende



Menu

Du 22 au 26 juin 2026

Lundi 22 juin



Mardi 23 juin





Mercredi 24 juin

Jeudi 25 juin




Vendredi 26 juin

 Sauté de veau
sauce poivrons
 Petits légumes BIO
et perles de blé
 Fromage blanc BIO
et sucre
 Fruit de saison
 Pain BIO
Goûter
 Compote
Pain et confiture

Menu végétarien
 Salade de tomates
 Pizza courgettes et basilic
 Tomme blanche
 Fruit de saison BIO
 Pain
Goûter
 Lait
Pain aux céréales et beurre

 Sauté de poulet
 sauce aigre douce
 Poêlée de légumes
 Münster AOP
 Mousse au chocolat
 Pain BIO
Goûter
 Baguette viennoise
Petit suisse et sucre
Compote

 Œuf mayonnaise
 Tomates farcies
à la viande hachée
 Riz de Camargue
 Fruit de saison BIO
 Pain
Goûter
 Fruit
Gaufre

 Concombres vinaigrette
à l'aneth
 Cabillaud au basilic
 Haricots beurre
Gâteau basque
 Pain BIO
Goûter
 Fruit
Pain et Samos

Légende







Menu

Du 29 juin au 3 juillet 2026

Lundi 29 juin




Menu végétarien

-  Croq fromage
-  Ratatouille et blé BIO
-  Edam BIO
-  Fruit BIO
- Pain

Goûter

- Compote
- Pain complet et miel





Mardi 30 juin

-  Melon
- Sauté de veau au miel
-  Courgettes BIO aux herbes
- Eclair vanille
-  Pain BIO

Goûter

- Fruit
- Pain et beurre




Mercredi 1er juillet

-  Rôti de dinde froid
- Salade de pommes de terre et maïs BIO à la ciboulette
-  Yaourt BIO et sucre
-  Fruit de saison
-  Pain BIO

Goûter

- Lait chocolat
- Croissant
- Compote



Jeudi 2 juillet

-  Pastèque
-  Poulet basquaise
-  Penne BIO
- Fromage blanc et confiture de fraises
- Pain

Goûter

- Pain de Campagne et chanteneige
- Fruit

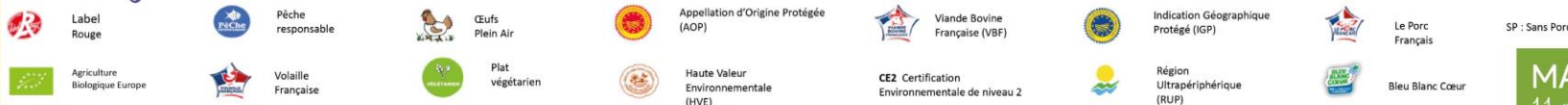
Vendredi 3 juillet

-  Burger de poisson sauce tartare
- Chips
- Croc lait
- Barre glacée
-  Pain BIO

Goûter

- Compote gourde
- Petits beurres

Légende



SP : Sans Porc

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

