

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
-  Kiwi BIO
-  Pain

Goûter

- Lait nature
- Pain au lait
- Compote en gourde
- Pomme/Fraise








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

Goûter

- Pomme
- Pain et vache qui rit
- Yaourt à boire Framboise



-  Roti de dinde sauce crème
-  Polenta crémeuse
-  Carré de l'Est
-  Compote de pommes BIO
-  Pain

Goûter

- Pain au miel
- Lait nature
- Banane



Menu végétarien

-  Nuggets de blé BIO
-  Carottes à la crème
-  Saint Nectaire AOP
-  Pomme
-  Pain BIO

Goûter

- Compote en gourde
- Pomme/Banane vanille
- Croissant
- Lait nature



Félicité



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

