

du 16 MARS au
30 AVRIL 2026

Menus

FRANCONVILLE - LA - GARENNE

Menu

Du 16 au 20 mars 2026

Lundi 16 mars Salade de pommes de terre CE2 aux dés de fromage Blanquette de veau Carottes BIO Vichy Mousse au citron BIO Pain Goûter Petit suisse nature et sucre Pain au lait	Mardi 17 mars <i>Nouveaux végétaux</i> Chou rouge aux pommes Omelette nature Curry de légumes Yaourt BIO aux fruits mixés Pain BIO Goûter Yaourt nature et sucre Pain et pâte à tartiner	Mercredi 18 mars Terrine de poisson sauce cocktail Riz au fromage et salade verte BIO Fromage blanc et confiture Pain Goûter Lait nature Fruit Fourré fraise	Jeudi 19 mars Poulet rôti à l'estragon Purée de pommes de terres Carré de l'est Fruit Pain BIO Goûter Compote Madeleine	Vendredi 20 mars Salade vitaminée (Segments d'orange et pamplemousse) Poisson pané et ketchup Jardinière de légumes CE2 Gâteau basque Pain BIO Goûter Pain et beurre Fruit
---	--	---	---	--

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

FRANCONVILLE - LA - GARENNE

Menu

Du 23 au 27 mars 2026

Lundi 23 mars MENUS à PTES CHÈFS Salade verte BIO avec croûtonnets Cordon bleu Haricots beurre Crème caramel Pain Goûter Pommes cacao Compote	Mardi 24 mars Endives au bleu Rôti de dinde sauce crème Brocolis BIO gratinés au fromage Tarte aux pommes Pain BIO Goûter Fruit Pain et gelée	Mercredi 25 mars <i>Nouveaux végétaux</i> Betteraves vinaigrette Mac and Cheese (Pâtes au cheddar) Fruit BIO Pain Goûter Jus d'ananas Petit suisse nature et sucre Pain au chocolat	Jeudi 26 mars Salade Waldorf (Cèleri, noix, pomme, mayonnaise et emmental) Normandin de veau au jus Ratatouille BIO Banane Pain BIO Goûter Pain et fromage Fruit	Vendredi 27 mars Parmentier de poisson et salade verte Brioche Fruit BIO Pain BIO Goûter Crème dessert vanille Pain et beurre
---	---	--	---	--

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

FRANCONVILLE - LA - GARENNE

Menu

Du 30 mars au 3 avril 2026

Lundi 30 mars Salade de maïs et mozzarella Sauce de Franconville SP : Sauce de volaille Lentilles BIO à l'indienne Mosaïque de fruits Pain Goûter Fruit Pain au lait	Mardi 31 mars <i>Nouveaux végétaux</i> Croc tomate et tortis BIO Coulommiers Fruit Pain BIO Goûter Lait nature Pain et miel	Mercredi 1er avril Salade verte aux dés d'emmental vinaigrette Filet de poulet sauce miel et mouclade Riz aux petits légumes Légumes vanille Pain Goûter Fruit Pain et confiture Fromage blanc et sucre	Jeudi 2 avril Paupiette de veau sauce aux oignons Cordiale de légumes (Carottes, courgettes, haricots verts, céleri rave, et oignons) Délice de chèvre Tarte au citron Pain BIO Goûter Lait nature Croissant	Vendredi 3 avril Tajine de colin à l'aneth Carottes CE2 braisées Cantal AOP Cône glacé Pain BIO Goûter Compote en gourde Madeleine
---	---	---	---	---

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

FRANCONVILLE - LA - GARENNE

Menu

Du 6 au 10 avril 2026

Lundi 6 avril Férié	Mardi 7 avril <i>Nouveaux végétaux</i> Raviolis aux légumes bio et fromage râpé Edam BIO Fruit Bio Pain Bio Goûter Fruit Palet Breton	Mercredi 8 avril MENUS à PTES CHÈFS Taboulé à la menthe Nuggets de poulet Purée de betterrut Yaourt fruité Bio Pain Goûter Pain et miel Fromage blanc sucré Compote	Jeudi 9 avril Boulettes de veau sauce Marengo Potée campagnarde Point l'Évêque AOP Dessert de Plâques Pain BIO Goûter Pain d'épices Fruit	Vendredi 10 avril Mignon crème de poltron et mascarpone Coquillettes Bio Tomme blanche Brownie et crème anglaise Pain BIO Goûter Lait nature Pain au lait
-------------------------------	---	---	---	---

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

FRANCONVILLE - LA - GARENNE

Menu

Du 13 au 17 avril 2026

Lundi 13 avril Concombre Tatziki (concombre Bio, Fromage blanc, huile d'olive, ail, menthe) Normandin de veau sauce barbecue Gratin de chou fleur Bio Ile flottante Pain Bio Goûter Pain et confiture Yaourt bio vanille	Mardi 14 avril Betteraves Bio vinaigrette Normandin de veau sauce barbecue Gratin de chou fleur Bio Ile flottante Pain Bio Goûter Pain et confiture Yaourt bio vanille	Mercredi 15 avril Céleri Bio rémoulade Poulet rôti au thym Pommes noisettes Fromage blanc Bio aromatisé Pain Goûter Pain au chocolat Lait nature Compote pomme abricot	Jeudi 16 avril Tarte aux légumes Salade verte Bio Carré de l'est Tarte aux abricots Pain Bio Goûter Pain et barre de chocolat Yaourt au sucre	Vendredi 17 avril Taboulé au citron Fish and Chips Yaourt à boire Pain Bio Goûter Biscuits aux céréales Compote
---	--	---	--	---

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

FRANCONVILLE - LA - GARENNE

Menu

Du 20 au 24 avril 2026

Lundi 20 avril Carottes râpées et edam bio Sauté de veau sauce brune Purée de brocolis Fruit Bio Pain Goûter Lait nature Pain et confiture Compote	Mardi 21 avril <i>Nouveaux végétaux</i> 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	Mercredi 22 avril Salade verte bio et maïs Beaufort Stragonoff Riz Yaourt fruité bio Pain Goûter Pain au chocolat Lait nature Fruit	Jeudi 23 avril Farandole de crudité 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	Vendredi 24 avril 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
---	---	---	---	---

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

FRANCONVILLE - LA - GARENNE

Menu

Du 27 avril au 1er mai 2026

Lundi 27 avril Aiguillette de poulet croûsillantes Pommes rôties Chantennée Bio Fruit Bio Pain Goûter Lait nature Pain au lait Compote	Mardi 28 avril Salade verte vinaigrette Parmentier de poisson Liégeois au chocolat Pain Bio Goûter Fruit Pain et fromage Yaourt à boire	Mercredi 29 avril Blanquette de dinde Riz bio aux champignons Coulommiers Compote de pommes bio Pain Goûter Pain au miel Lait nature Fruit	Jeudi 30 avril <i>Nouveaux végétaux</i> Nuggets bio végétaux Carottes à la crème Saint Nectaire AOP Fruit Bio Pain Bio Goûter Compote Croissant Lait nature	Vendredi 1er mai Férié Joyeux 1er Mai
---	--	--	--	--

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

Planning prévisionnel, susceptible d'être modifié,
se référer au planning hebdomadaire actualisé disponible sur le site de la ville.

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 (élaboré par les enfants)
- Oufs Plein air
- CE2 Certification Environnementale de niveau 2
- SP: sans porc

MAIRIE DE FRANCONVILLE
11 rue de la Station 95130 Franconville



Le fromage : un produit laitier gourmand



Au lait de vache, de chèvre, de brebis, à pâte molle, pressée ou persillée... La France offre une grande variété de fromage à faire découvrir et savourer aux enfants !

LE FROMAGE : UNE RICHESSE NUTRITIONNELLE

Le fromage, avec sa teneur importante en matières grasses, est une bonne source d'énergie nécessaire pour passer une bonne journée à l'école.

Avec ses nombreuses protéines d'excellentes qualités, il joue un rôle essentiel dans la « construction du corps ».

Connu pour sa richesse en calcium, le fromage participe également au bon développement osseux des enfants et à la solidité des dents.

Comme tous les aliments fermentés, il contient des probiotiques qui favorisent l'équilibre de la flore intestinale, stimulent le système immunitaire et aide à lutter contre les virus ou encore la fatigue.



POUR TOUS SES BIENFAITS, LE FROMAGE EST À INTRODUIRE DANS L'ALIMENTATION DES ENFANTS.

Le fromage peut être proposé au petit-déjeuner, avant de partir à l'école, au goûter, sur une tartine, ou en fin de repas, en morceaux à croquer ou en plat principal.

Parfois, c'est un très bon allié pour faire manger des légumes aux enfants. Il peut être râpé sur une purée, utilisé en gratin ou ajouté à de la soupe pour plus d'onctuosité.

N'hésitez pas à varier les fromages et les recettes pour un bon équilibre alimentaire et l'éveil au goût !

Recette

Galettes d'épinards au fromage ail et fines herbes

- 1 Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6)
- 2 Cuire les épinards à feu doux avec le sel. Réserver* les en les laissant refroidir.
- 3 Dans un saladier, mélanger la farine, la fécule de maïs, la levure et le fromage ail et fines herbes
- 4 Dans un autre saladier, battre les œufs avec l'huile d'olive et le lait
- 5 Mélanger les deux préparations, puis ajouter les épinards refroidis
- 6 Mettre la préparation dans des petits moules à tartelettes (ou à muffins)
- 7 Mettre au four à 200°C (thermostat 6) pendant 25 minutes



POUR 6 PERS.

600 g. d'épinards surgelés
150 g. de fromage ail et fines herbes
3 œufs
12 cl de lait
7 cl d'huile d'olive
15 g. de farine
15 g. de fécule de maïs
8 g. de levure
1 pincée de sel

Bon appétit !

Recette de Marmiton