FRANCONVILLE-LA-GARENNE

Menu

Du 1er au 5 juin 2026

Lundi 1er juin

Concombres BIO
sauce crème ciboulette

Elémentaires :
Ailes de poulet
Barbecue/Potatoes

Maternelles : raviolis
de bœuf
Bâtonnet glacé

Pain BIO

Goûter

Abricots
Madeleine

Mardi 2 juin

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

Goûter

Compote pomme pêche BIO
Pain complet et miel

Mercredi 3 juin

Menu végétarien

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

Goûter

Pomme
Yaourt à boire à la fraise
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
Fraises
Pain

Goûter

Fromage blanc nature
et sucre
Brioche

Vendredi 5 juin

Melon
Colin vapeur
Ratatouille
Tarte aux abricots
Pain BIO

Goûter

Banane
Pain de campagne et beurre

Légende

Label Rouge
Pêche responsable
Œufs Plein Air
Appellation d'Origine Protégée (AOP)
Viande Bovine Française (VBF)
Indication Géographique Protégé (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

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

Illustration : © freepik - Réalisation et impression : service Communication - Mairie de Franconville - 01/2025