

Menu

Du 3 août au 7 août 2026

Lundi 3 août

Mardi 4 août

Mercredi 5 août



Jeudi 6 août

Vendredi 7 août

-  Rougail de dinde
-  Riz BIO
-  Livarot AOP
-  Fruit BIO
-  Pain BIO

Goûter



- Pain et beurre
- Compote
- Lait fraise

-  Macédoine mayonnaise
- Sauté de bœuf
-  Courgettes BIO
- Tarte aux abricots
- Pain

Goûter

- Madelaine
- Fruit
- Yaourt nature et sucre




Repas froid

-  Melon
- Filet de dinde froid et ketchup
- Chips
-  Fromage blanc BIO et coulis de fruits exotiques
-  Pain BIO

Goûter

- Pain complet et barre de chocolat
- Jus d'orange
- Yaourt brassé nature

Menu végétarien

-  Salade verte, dés d'emmental et vinaigrette
- Tortellini ricotta épinards
-  sauce tomate basilic
-  Glace
- Pain

Goûter

- Fourré fraise
- Fruit
- Petit suisse nature et sucre

-  Brandade de poisson
-  Cantal AOP
- Fruit 
-  Pain BIO

Goûter

- Pain et confiture
- Compote
- Yaourt à boire

Légende






SP : Sans Porc

Menu

Du 10 août au 14 août 2026

Lundi 10 août





-  Poulet rôti
au jus de thym
- Petits pois carottes
-  Gouda BIO
- Fruit
-  Pain BIO

Goûter

- Pain de maïs
et pâte à tartiner
- Compote
- Fromage blanc et sucre

Mardi 11 août

Menu végétarien



-  Coleslaw
-  Pizza aux légumes
-  Salade verte
-  Brownie
- Pain

Goûter

- Baguette viennoise
- Jus d'orange
- Petit suisse nature
et sucre

Mercredi 12 août




Repas froid

-  Pastèque
- Rôti de veau froid
et mayonnaise
- Salade de riz
(Riz, tomate, poivron et ciboulette)
- Yaourt à boire
-  Pain BIO

Goûter

- Pain et miel
- Fruit
- Lait nature





Jeudi 13 août

-  Sardines et beurre
- Cordon bleu
- Pommes noisette et ketchup
-  Fromage blanc nature BIO
et sucre
-  Pain BIO

Goûter

- Pain aux céréales et beurre
- Jus de pomme
- Gélatifié chocolat

Vendredi 14 août

-  Filet de lieu
sauce beurre blanc citron
- Poêlée de légumes
-  Camembert BIO
-  Fruit BIO
-  Pain BIO

Goûter

- Compote
- Galette Bretonne
- Crème Vanille

Légende






SP : Sans Porc

Menu

Du 17 août au 21 août 2026

Lundi 17 août

Menu végétarien




 Omelette provençale
 Pommes de terre rissolées
 Vache qui rit BIO
 Salade de fruits
 Pain

Goûter

Pain et confiture
 Jus de fruits
 Yaourt nature et sucre

Mardi 18 août

Repas froid

 Tomates BIO et mimolette
 Filet de poulet froid et sauce cocktail
 Salade de haricots verts et pommes de terre
 Beignet au chocolat
 Pain BIO

Goûter

Pain au lait
 Fruit
 Lait nature




Mercredi 19 août

 Sauté de bœuf au basilic
 Farfalles BIO
 Brie
 Fruit
 Pain BIO

Goûter

Pain de campagne et beurre
 Compote
 Petit suisse fruité




Jeudi 20 août

 Concombre à la crème safranée
 Boulette de veau sauce vindaloo
 (Sauce tomate aux épices indiennes)
 Purée de carottes
 Liégeois chocolat
 Pain BIO

Goûter

Petits beurre
 Fruit
 Lait chocolat

Vendredi 21 août

 Melon
 Paëlla au poisson et riz de Camargue
 Crème vanille
 Pain

Goûter

Pain complet et samos
 Compote
 Jus de fruits

Légende



Label Rouge



Filière Marine Engagée



Œufs Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Le Porc Français



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Bleu Blanc Cœur

SP : Sans Porc

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







Menu

Du 24 août au 28 août 2026

Lundi 24 août





Menu végétarien

-  Quenelle nature sauce napolitaine
-  Haricots beurre BIO persillés
-  Emmental
-  Fruit
-  Pain BIO

Goûter

- Pain aux céréales et miel
- Jus de pomme
- Fromage blanc et sucre






Mardi 25 août

-  Pizza au fromage
-  Sauté de dinde sauce aigre douce
-  Printanière de légumes
-  Yaourt BIO aromatisé
- Pain

Goûter

- Pain et beurre
- Fruit
- Lait fraise



Mercredi 26 août

-  Pastèque
-  Merguez sauce piperade
-  Semoule BIO
-  Fruit BIO
-  Pain BIO

Goûter

- Pain et barre chocolat
- Compote
- Yaourt nature et sucre

Jeudi 27 août
Repas froid

-  Jambon de poulet
-  Salade de pâtes BIO
- Carré de l'Est
- Far breton
- Pain

Goûter

- Chausson aux pommes
- Jus d'orange
- Petit suisse et sucre

Vendredi 28 août

-  Carottes râpées et edam BIO
-  Fish burger
- Chips
- Glace
-  Pain BIO

Goûter

- Fourré abricot
- Compote berlingot
- Lait Nature

Légende



SP : Sans Porc