





# Menu

## Du 6 juillet au 10 juillet 2026

Lundi 6 juillet



 Sauté de veau  
sauce provençale  
Blé et brunoise  
de légume du soleil  
 Camembert BIO  
 Fruit de saison BIO  
Pain

**Goûter**

 Brioche  
Compote BIO  
Fromage blanc  
et sucre

Mardi 7 juillet




*Menu végétarien*

Melon  
 Tarte aux légumes  
et salade verte  
Donut  
 Pain BIO

**Goûter**

Pain et barre de chocolat  
Lait nature  
Fruit

Mercredi 8 juillet




 Concombres à la féta  
Couscous  
aux boulettes de bœuf  
 Légumes couscous  
et semoule BIO  
Glace  
 Pain BIO

**Goûter**


Pain aux céréales  
et confiture  
Yaourt nature et sucre  
Jus d'orange

Jeudi 9 juillet




*Repas froid*

 Aiguillettes de poulet rôti  
froid et mayonnaise  
 Salade de riz BIO  
(tomates et maïs)  
 Cantal AOP  
Salade de fruits frais  
Pain

**Goûter**

Galette Bretonne  
Lait nature  
 Compote BIO

Vendredi 10 juillet

 Pastèque  
Filet de lieu sauce safranée  
Riz aux petits légumes  
Pommes de terre sautées  
 Fromage blanc BIO  
et confiture  
 Pain BIO

**Goûter**

Fruit  
Pain complet et Chanteneige  
Jus de pomme

### Légende



SP : Sans Porc

# Menu

## Du 13 juillet au 17 juillet 2026

Lundi 13 juillet

Menu végétarien

Carottes râpées  
Croque tomate  
Torsades BIO  
et fromage râpé  
Glace  
Pain

Goûter

Croissant  
Fruit  
Lait fraise

Mardi 14 juillet

Férié

Mercredi 15 juillet

Tomate BIO mozzarella  
Paupiette de veau au jus  
Riz BIO  
Crème dessert  
au chocolat BIO  
Pain BIO

Goûter

Pain de maïs et beurre  
Jus de pomme  
Yaourt nature  
et sucre

Jeudi 16 juillet

Repas froid

Rôti de veau froid  
et mayonnaise  
Salade de pommes de terre  
BIO façon piémontaise  
(tomates, cornichons)  
Brie  
Fruit de saison  
Pain

Goûter

Madeleine  
Fruit  
Lait Nature

Vendredi 17 juillet

Saumon sauce citron aneth  
Haricots verts  
Yaourt nature BIO  
et sucre  
Compote  
pomme Banane BIO  
Pain BIO

Goûter

Pain et vache qui rit  
Petit suisse et sucre  
Jus d'orange




### Légende



# Menu

## Du 20 juillet au 24 juillet 2026

Lundi 20 juillet

 Salade de betteraves BIO  
 Poisson meunière  
 Potatoes et ketchup  
 Flan nappé caramel  
 Pain BIO

**Goûter**

Pain et barre de chocolat  
 Jus de raisin  
 Lait nature

Mardi 21 juillet




*Repas froid*

 Filet de poulet froid  
 sauce barbecue  
 Salade de pâtes BIO  
 (pâtes Fusili BIO, tomates, basilic au pesto)  
 Münster AOP  
 Salade de fruits et spéculoos  
 Pain

**Goûter**

Pain de campagne  
 et confiture  
 Compote  
 Petit suisse et sucre

Mercredi 22 juillet





 Roulé au fromage  
 Sauté de bœuf aux olives  
 Purée de céleri  
 Fruit de saison BIO  
 Pain BIO

**Goûter**

Brioche  
 Fruit  
 Lait au chocolat

Jeudi 23 juillet






*Menu végétarien*

 Melon  
 Croque fromage  
 Ratatouille  
 Yaourt aromatisé BIO  
 Pain

**Goûter**

Biscuit fourré abricot  
 Fruit  
 Fromage blanc et sucre

Vendredi 24 juillet

 Marmite de poisson  
 sauce orientale  
 Semoule BIO  
 Saint Nectaire AOP  
 Fruit de saison  
 Pain BIO

**Goûter**

Pain et beurre  
 Compote  
 Yaourt à boire à la framboise

### Légende



SP : Sans Porc

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







# Menu

## Du 27 juillet au 31 juillet 2026

Lundi 27 juillet




### Menu végétarien

-  Carottes râpées vinaigrette moutardée
-  Tomate farcie végétarienne
- Riz
-  Fromage blanc BIO et confiture
-  Pain BIO

**Goûter**

- Pain de maïs et miel
- Lait nature
- Fruit




Mardi 28 juillet

-  Emincé de dinde sauce à la crème et
-  Coquillettes BIO
-  Pont l'Evêque AOP
- Salade de fruits
- Pain

**Goûter**

- Pain au lait
- Compote
- Yaourt nature et sucre

Mercredi 29 juillet


-  Tomates BIO à la féta 
- Sauté de bœuf à l'estragon
- Haricots verts vapeur
- Moelleux au chocolat
-  Pain BIO

**Goûter**

- Pain aux céréales et confiture
- Lait chocolat
- Fruit

Jeudi 30 juillet

*Repas froid*

-  Jambon de poulet et mayonnaise
- Taboulé
- Carré de l'Est
- Pastèque
- Pain

**Goûter**

- Gaufre
- Petit suisse et confiture
- Compote

Vendredi 31 août

-  Melon
- Filet de hoki sauce aux agrumes
-  Carottes BIO braisées
- Gélifié vanille
-  Pain BIO

**Goûter**

- Fruit
- Pain complet et samos
- Jus d'orange

### 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

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