FRANCONVILLE-LA-GARENNE

Menu

Du 2 novembre au 6 novembre 2026

Lundi 2 novembre

Menu végétarien

Betteraves vinaigrette
Tortellinis tomate
mozzarella
sauce Napolitaine
Yaourt nature BIO
et confiture
Pain

Goûter

Fruit
Pain complet et beurre

Mardi 3 novembre

Carottes BIO râpées
et mimolette
Sauté de bœuf sauce brune
Haricots verts BIO à l'ail
Moelleux au chocolat
Pain BIO

Goûter

Fruit
Pain au lait

Mercredi 4 novembre

Terrine de légumes
sauce cocktail
Aiguillettes de poulet
sauce barbecue
Gratin dauphinois
Fruit de saison BIO
Pain BIO

Goûter

Compote
Jus d'ananas
Pain et miel

Jeudi 5 novembre

Sauté de veau
sauce orientale
Mélange trois céréales
aux petits légumes
Camembert BIO
Salade de fruits frais
Pain

Goûter

Lait nature
Brioche

Vendredi 6 novembre

Filet de lieu sauce curry
Poêlée de légumes
et pommes de terre
Cantal AOP
Fruit BIO
Pain BIO

Goûter

Yaourt nature et sucre
Baguette viennoise

Légende

Label Rouge
Filière Marine Engagée
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
Nouvelle recette

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

Illustration : © magnific - Réalisation et impression : service Communication - Mairie de Franconville - 09/2026

FRANCONVILLE-LA-GARENNE

Menu

Du 9 novembre au 13 novembre 2026

Lundi 9 novembre

Céleri BIO vinaigrette
Sauté de poulet sauce chasseur
Coquillettes BIO
Petit suisse aux fruits
Pain

Goûter

Fruit
Pain de campagne et beurre

Mardi 10 novembre

Escalope de veau haché sauce paprika
Brocolis BIO persillés
Saint Nectaire AOP
Crème dessert vanille BIO
Pain BIO

Goûter

Fruit
Pain et fromage

Mercredi 11 novembre

Férié

Jeudi 12 novembre

Menu végétarien

Œuf BIO mayonnaise
Lasagnes Veggie cuisinées aux petits légumes et céréales
Fruit
Pain

Goûter

Compote
Petit-beurre

Vendredi 13 novembre

Coleslaw
Filet de colin sauce estragon
Petits pois et jeunes carottes
Fromage blanc BIO et sucre
Pain BIO

Goûter

Lait nature
Croissant

Légende

Label Rouge
Filière Marine Engagée
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
Nouvelle recette

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

FRANCONVILLE-LA-GARENNE

Menu

Du 16 novembre au 20 novembre 2026

Lundi 16 novembre

Menu végétarien

Boulettes végétariennes
BIO à l'italienne
Blé BIO et trio de légumes
Camembert BIO
Fruit BIO
Pain

Goûter

Fromage blanc et sucre
Pain et miel

Mardi 15 novembre

Sauté de veau
sauce aux marrons
Pommes de terre vapeur
Bûche Pilat
Fruit
Pain BIO

Goûter

Fruit
Pain et gelée

Mercredi 18 novembre

Émincé de dinde
aux pruneaux
Pennes BIO
Brie BIO
Fromage blanc BIO et miel
Pain BIO

Goûter

Compote
Petit suisse au sucre
Génoise chocolat

Jeudi 19 novembre

MENU DU CHEF

Endives vinaigrette
Poulet sauce miel sésame
Poêlée
de chou fleur et brocoli
Tarte au citron
Pain

Goûter

Fruit
Brioche

Vendredi 20 novembre

Céleri rémoulade
Parmentier de colin
à la Bretonne
(Crème, champignons
et poireaux)
Suisse Fruité BIO
Pain BIO

Goûter

Lait nature
Pain aux céréales et beurre

Légende

Label Rouge
Filière Marine Engagée
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
Nouvelle recette

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

Illustration : © magnific - Réalisation et impression : service Communication - Mairie de Franconville - 09/2026

FRANCONVILLE-LA-GARENNE

Menu

Du 23 novembre au 27 novembre 2026

Lundi 23 novembre

Taboulé BIO
Sauté de dinde au cumin
Haricots beurre BIO
à la tomate
Liégeois chocolat
Pain

Goûter

Compote
Petit beurre

Mardi 24 novembre

Carottes râpées BIO
vinaigrette
Parmentier de bœuf
Ile flottante
Pain BIO

Goûter

Fruit
Madeleine

Mercredi 25 novembre

MENU DU CHEF

Potage de légumes
au fromage frais
Escalope de poulet
Vallée d'Auge
Blé BIO
Fruit BIO
Pain BIO

Goûter

Petit suisse et sucre
Jus d'orange
Baguette viennoise

Jeudi 26 novembre

Menu végétarien

Salade Iceberg aux dés de cantal
Boulettes de pois chiches
sauce blanche
Carottes BIO à l'orientale
Yaourt BIO vanille
Pain

Goûter

Fruit
Pain de campagne et miel

Vendredi 27 novembre

Filet de lieu
sauce Normande
Penne BIO
Pont l'Evêque AOP
Fruit
Pain BIO

Goûter

Lait nature
Pain et confiture

Légende

Label Rouge
Filière Marine Engagée
Agriculture Biologique Europe
Volaille Française
Œufs Plein Air
Plat végétarien
Appellation d'Origine Protégée (AOP)
Haute Valeur Environnementale (HVE)
Viande Bovine Française (VBF)
CE2 Certification Environnementale de niveau 2
Indication Géographique Protégé (IGP)
Région Ultrapériphérique (RUP)
Le Porc Français
Bleu Blanc Cœur
SP : Sans Porc
Nouvelle recette

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

Illustration : © freepik - Réalisation et impression : service Communication - Mairie de Franconville - 08/2026