FRANCONVILLE-LA-GARENNE

Menu

Du 31 août au 4 septembre 2026

Lundi 31 août

Sauté de dinde
sauce aux herbes
Riz BIO et haricots verts
Gouda
Prune
Pain

Goûter

Lait nature
Compote gourde pomme
Madeleine

Mardi 1er septembre

Chicken wings barbecue
Maternelle: Aiguillettes
de poulet barbecue
Potatoes et ketchup
Coulommiers
Salade de fruits
Pain BIO

Goûter

Abricots
Pain de campagne
Et tartare

Mercredi 2 septembre

Menu végétarien

Chou blanc vinaigrette
Crousti fromage végétal
Ratatouille
Tarte aux pommes BIO
Pain

Goûter

Poire
Petit suisse nature et sucre
Gâteau fourré fraise

Jeudi 3 septembre

Salade de maïs vinaigrette
et dés de féta AOP
Sauté de bœuf au basilic
Petits pois et jeunes carottes
Fruit BIO
Pain BIO

Goûter

Fruit
Pain et beurre

Vendredi 4 septembre

Tomates persillées
vinaigrette
Marmite de poisson
Farfalles BIO
Yaourt nature BIO
et sucre
Pain BIO

Goûter

Lait nature
Brioche

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

FRANCONVILLE-LA-GARENNE

Menu

Du 7 septembre au 11 septembre 2026

Lundi 7 septembre

Sauté de bœuf BIO façon carbonade
Purée de pommes de terre
Edam
Prunes
Pain

Goûter

Lait nature
Cracotte et confiture

Mardi 8 septembre

Menu végétarien

Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette
Boulettes de blé façon orientale sauce blanche
Semoule BIO aux petits légumes
Fromage blanc fruité
Pain BIO

Goûter

Pomme
Pain au chocolat

Mercredi 9 septembre

Rôti de dinde au thym
Gnocchis et épinards BIO
Pont l'Evêque AOP
Salade de fruits
Pain

Goûter

Suisse nature BIO et sucre
Jus d'orange
Baguette aux céréales et miel

Jeudi 10 septembre

Salade Iceberg vinaigrette balsamique
Paëlla au poulet (riz IGP)
Liégeois chocolat BIO
Pain BIO

Goûter

Poire
Gâteau fourré aux pommes

Vendredi 11 septembre

Filet de colin sauce beurre
Courgettes BIO et pommes vapeur
Münster AOP
Banane BIO
Pain BIO

Goûter

Yaourt nature BIO et sucre
Pain 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

FRANCONVILLE-LA-GARENNE

Menu

Du 14 septembre au 18 septembre 2026

Lundi 14 septembre

Sauté de veau à la diable
Carottes braisées BIO
Carré de l'Est
Fruit
Pain

Goûter

Lait nature
Pain et barre de chocolat

Mardi 15 septembre

Tomates BIO vinaigrette
Pennes BIO
façon carbonara de volaille
Crème dessert pralinée
Pain BIO

Goûter

Fruit
Pain et confiture

Mercredi 16 septembre

Crousti mozza BIO
Poulet rôti
Purée de butternut BIO
Fruit BIO
Pain

Goûter

Compote
Petit suisse et sucre
Pompon cacao

Jeudi 17 septembre

Menu végétarien

Melon charentais BIO
Omelette au fromage
Brocolis BIO vapeur
Eclair au chocolat
Pain BIO

Goûter

Fruit
Pain complet et fromage portion

Vendredi 18 septembre

Radis beurre
Filet de lieu noir
sauce à l'andalouse
Riz BIO
aux petits légumes
Yaourt BIO aromatisé
Pain BIO

Goûter

Compote
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 21 septembre au 25 septembre 2026

Lundi 21 septembre

Salade de maïs BIO
Escalope de dinde
sauce à la Dijonnaise
Haricots beurre
et dés de carottes
Purée pomme abricot BIO
Pain BIO

Goûter

Fruit
Pain au seigle
Et barre de chocolat

Mardi 22 septembre

LE REPAS FRANÇAIS

Hachis parmentier
Camembert
Tarte Normande
Pain BIO

Goûter

Fromage blanc et sucre
Pain et beurre

Mercredi 23 septembre

Salade verte
et dés de feta
Sauté de veau aux herbes
Purée de légumes verts
Donuts pistache
Pain

Goûter

Compote
Yaourt aromatise
Baguette viennoise
Et confiture de cerise

Jeudi 24 septembre

Menu végétarien

Tortellini ricotta épinards
sauce Napolitaine
Tomme blanche
Poire
Pain

Goûter

Lait nature
Céréales

Vendredi 25 septembre

MENUS des P'TITS CHEFS

Taboulé à la menthe
Calamars à la romaine
sauce cocktail
Duo de chou-fleur et brocolis
Beignet au chocolat
Pain BIO

Goûter

Petit suisse nature et sucre
Chausson aux pommes

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

FRANCONVILLE-LA-GARENNE

Menu

Du 28 septembre au 2 octobre 2026

Lundi 28 septembre

Chou rouge aux pommes
vinaigrette
Colombo de dinde
Choux fleurs BIO gratinés
Semoule au lait
Pain BIO

Goûter

Fruit
Petits beurre

Mardi 29 septembre

Menu végétarien

Tarte aux légumes
et salade iceberg
Petit suisse nature et sucre
Fruit
Pain

Goûter

Fromage blanc et sucre
Pain et miel

Mercredi 30 septembre

Courgettes râpées BIO
au fromage frais
Emincé de bœuf
sauce charcutière
Haricots verts persillés
Far Breton
Pain

Goûter

Fruit
Yaourt à boire fraise
Pain et barre chocolat

Jeudi 1er octobre

MENU DU CHEF

Sauté de poulet
sauce crème et champignons
Pommes de terre sautées
Emmental
Ile flottante
Pain BIO

Goûter

Petit suisse et sucre
Moelleux fourre fraise

Vendredi 2 octobre

Coquillettes BIO
au saumon
Saint Nectaire AOP
Fruit BIO
Pain

Goûter

Lait nature
Brioche

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