


VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

70% fait maison
cette semaine

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 24 au 28 février 2025

| | Lundi 24 février | Mardi 25 février | Mercredi 26 février | Jeudi 27 février | Vendredi 28 février |
|-----------|--------------------------------------|---|----------------------------------|--|---|
| Entrée | Haricot rouge maïs en vinaigrette | Potage aux légumes | Œuf dur mayonnaise | Chou rouge vinaigrette |  Betteraves vinaigrette |
| Plat | Nuggets de poisson | Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola | Boulette de bœuf sauce tomate | Petit salé | Croque-monsieur |
| Garniture | Petits pois |  Végétarien | Semoule de couscous | Lentilles | Salade verte |
| Fromage | Fromage |  Petit suisse | Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Fruit au sirop | Gâteau au citron | Crème au chocolat | Fromage blanc au miel | Bâtonnet de glace |
| Goûter | Biscuit Lait Compote | Marbré Compote de fruits Sirop à l'eau | Pain Fromage Fruit | Lait Cake aux pépites de chocolat Fruit | Pain beurre Banane Lait |

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

73%
fait
cette semaine
maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 03 au 07 mars 2025

| | Lundi 03 mars | Mardi 04 mars | Mercredi 05 mars | Jeudi 06 mars | Vendredi 07 mars |
|-----------|--|--|---------------------------------|--------------------------------|---|
| Entrée | Macédoine vinaigrette | Mousse de brocolis Flan de légumes | Concombre à la crème | Salade de blé, olives, thon | Duo de carottes et céleri vinaigrette |
| Plat | Quiche aux trois fromages | Poisson Sauce citron | Pizza Bolognaise | Blanquette de dinde | Hachis Parmentier de bœuf |
| Garniture | Salade de Batavia <i>Végétarien</i> | Riz pilaf | Salade verte | Carottes Vichy | Salade |
| Fromage | Petit suisse aromatisé | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Compote | Quartier de pomme caramélisé brisure de spéculos | Yaourt aromatisé | Œuf au lait | Clafoutis aux fruits |
| Goûter | Biscuit Compote Sirop | Marbré Lait Fruit | Biscotte Confiture Yaourt | Fruit Pain Fromage | Quatre quart maison Fromage blanc Fruit |

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

66%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 11 au 14 mars 2025

| | Lundi 10 mars | Mardi 11 mars | Mercredi 12 mars | Jeudi 13 mars | Vendredi 14 mars |
|-----------|---|---------------------------|---|------------------------------------|--------------------------------------|
| Entrée | Concombre à la crème | Salade Liégeoise | Rosette cornichon | Coleslaw | Salade sucré salé à l'ananas |
| Plat | Gratin de pâte aux dés de jambon | Cabillaud Sauce curry | Haché de dinde façon bouchère sauce crème | Risotto aux poireaux | Poulet Rôti |
| Garniture | | Julienne de légumes | Brocolis | <i>Végétarien</i> | Frites |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Compote | Yaourt fermier aux fruits | Gâteau au yaourt | Crème vanille | Brioche perdue |
| Goûter | Moelleux au fromage blanc Compote Sirop | Pain Fromage Fruit | Madeleine Fromage blanc Fruit | Compote Mini croissant Fruit | Gâteau aux pommes Compote Lait |

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

Semaine du 17 au 21 mars 2025

| | Lundi 17 mars | Mardi 18 mars | Mercredi 19 mars | Jeudi 20 mars | Vendredi 21 mars |
|-----------|--|--|--|---|--|
| Entrée | Céleri rémoulade  | Salade de riz maïs olives tomates  | Potage tomates alphabet  | Pâté de foie | Flan de courgette  |
| Plat | Chili Sin Carne  | Tourte feuilletée champignons lardons  | Cordon bleu | Tagliatelles de saumon fumé à la crème ciboulette  | Blanquette de veau  |
| Garniture | Riz <i>Végétarien</i>  | Salade verte | Haricots beurre persillés  | | Carottes vichy  |
| Fromage | Fromage  | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Fruit | Fruit | Riz au lait  | Panna cotta et son coulis  | Salade de fruits frais  |
| Goûter | Biscottes Confiture Lait | Madeleine Fromage blanc Fruit | Fruit Pain Fromage | Cake au citron  Yaourt Fruit | Lait chocolat Pain Confiture |

Semaine du 24 au 28 mars 2025

| | Lundi 24 mars | Mardi 25 mars | Mercredi 26 mars | Jeudi 27 mars | Vendredi 28 mars |
|-----------|--|--|---|---|---|
| Entrée | Râpé de chou blanc madras | Lentilles vertes vinaigrette | Chèvre chaud | Salade de pâtes au surimi | Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche |
| Plat | Haut de cuisse de poulet à l'espagnol | Pizza 4 fromages | Beignets de poisson | Sauté de porc au cola | Assiette lamelles de kebab Sauce kebab |
| Garniture | Riz créole | Salade | Purée de carottes pommes de terre | Choux de Bruxelles | Frites |
| Fromage | Fromage | Petit suisse | Fromage <i>Végétarien</i> | Fromage | |
| Dessert | Fruits en corbeille | Banane au chocolat | Mousse au chocolat | Compote | Beignet aux pommes |
| Goûter | Gaufrette vanille Lait Fruit | Pain Fromage Jus d'orange 100% fruits | Moelleux fraise Fromage blanc Fruit | Gâteau aux pépites de chocolat Yaourt nature Fruit | Biscottes Confiture Lait au chocolat |

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

63%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 31 mars au 04 avril 2025

| | Lundi 31 mars | Mardi 01 avril | Mercredi 02 avril | Jeudi 03 avril | Vendredi 04 avril |
|-----------|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--|---|
| Entrée | Salade de haricots verts vinaigrette | Rosette beurre | Feuilleté au fromage | salade de boulgour mais échalotes | Chou-fleur vinaigrette |
| Plat | Aiguillette de poulet à la crème | Brandade de Poisson | Chipolatas | Quiche de carottes emmental au curry | Pennes Bolognaise |
| Garniture | Gratin de chou fleur | Salade verte <i>Végétarien</i> | Haricots verts | Salade verte | |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Compote | Liégeois vanille | Crème Caramel | Gâteau au citron | Fruit |
| Goûter | Palmiers Yaourt Fruit | Pain Fromage Compote | Gâteau au yaourt Lait Fruit | Pain d'épice maison Petit suisse Fruit | Yaourt aromatisé Pain barre de chocolat Fruit |

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

66%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 07 au 11 avril 2025

| | Lundi 07 avril | Mardi 08 avril | Mercredi 09 avril | Jeudi 10 avril | Vendredi 11 avril |
|-----------|------------------------------|--|--------------------------|--|----------------------------------|
| Entrée | Salade verte mimolette | Saucisson à l'ail et beurre | Carottes râpées | Céleri rémoulade | Salade de chou rouge vinaigrette |
| Plat | Haut de cuisse de poulet | Filet poisson sauce moutarde | Jambon blanc | Burritos bolognaise | Farfalles à la carbonara |
| Garniture | Pommes rissolées | Epinard à la crème <i>Végétarien</i> | Purée | Salade verte | |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Compote au choix | Fromage blanc à la confiture | Fruit | Crème vanille | Gâteau maison |
| Goûter | Compote Madeleine Lait | Yaourt Moelleux au chocolat Fruits | Pain Fromage Fruit | Gâteau au yaourt Lait au chocolat Fruits | Pain Confiture Lait |

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison




VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

75%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 14 au 18 avril 2025

| | Lundi 14 avril | Mardi 15 avril | Mercredi 16 avril | Jeudi 17 avril | Vendredi 18 avril |
|-----------|--|--|--|--|---|
| Entrée | Tomate vinaigrette  | Salade de lentilles aux petits légumes  | Fromage blanc surimi  | Taboulé  | Repas de pâques Betteraves mimosa  |
| Plat | Sauté de dinde marengo  | Gratin de légumes Au fromage  | Demi-baguette béchamel jambon mozzarella  | Burger de veau ketchup  | Pâté de Pâques  |
| Garniture | Purée de pois cassé  | Salade verte  Végétarien | Salade verte carotte râpée tomate  | Courgettes poêlées  | Salade verte |
| Fromage | Fromage | Fromage  | Petit suisse | Fromage | Fromage |
| Dessert | Ile flottante | Fruits en corbeille | Liégeois chocolat | Fruit | Gâteau de Pâques au chocolat  |
| Goûter | Compote Madeleine Lait | Yaourt Moelleux au chocolat  Fruits | Pain Fromage Fruit | Gâteau au yaourt  Lait au chocolat Fruits | Pain Confiture Lait |

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison