




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 Haricots coco vinaigrette	Potage aux légumes	Œuf dur mayonnaise	Chou rouge vinaigrette Chou blanc vinaigrette	 Betteraves vinaigrette Céleri 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 Moelleux au chocolat	Crème au chocolat	Fromage blanc au miel Yaourt aromatisé	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

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 Carottes râpées vinaigrette	Mousse de brocolis Flan de légumes	Concombre à la crème	Salade de blé, olives, thon salade de boulgour, petits légumes, maïs	Duo de carottes et céleri vinaigrette Chou fleur mimosa
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	Fruit Compote	Quartier de pomme caramélisé brisure de spéculos Poire au chocolat	Yaourt aromatisé	Œuf au lait Crème au chocolat	Clafoutis aux fruits Clafoutis nature
Gôûter	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.



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 Radis beurre	Salade Liégeoise Cake au fromage	Rosette cornichon Salami beurre	Coleslaw Salade de céleri aux pommes	Salade sucré salé à l'ananas Carottes râpées
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 Fruit	Yaourt fermier aux fruits	Gâteau au yaourt	Crème vanille Crème caramel	Brioche perdue Pudding
Goûter	Moelleux au fromage blanc Compote Sirop	Pain Fromage Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Compote Mini croissant Fruit	Gâteau aux pommes Compote Lait

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 Betterave vinaigrette	Salade de riz maïs olives tomates Salade de pâtes, olives et basilic	Potage tomates alphabet	Pâté de foie Pâté de campagne	Flan de courgette Terrine de saumon sauce cocktail
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 Compote	Fruit	Riz au lait	Panna cotta et son coulis Panna cotta	Salade de fruits frais Fruit au sirop
Goûter	Biscottes Confiture Lait	Madeleine Fromage blanc Fruit	Fruit Pain Fromage	Cake au citron Yaourt Fruit	Lait chocolat Pain Confiture

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.



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 Salade verte mimolette	Lentilles vertes vinaigrette Haricots blancs en vinaigrette	Chèvre chaud	Salade de pâtes au surimi Salade de blé au thon	<b>Menu Fast Food</b> 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 Poire au chocolat	Mousse au chocolat	Compote Fruit	Beignet aux pommes ou chocolat
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

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 Haricots beurre vinaigrette	Rosette beurre Salami cornichon	Feuilleté au fromage	Salade de boulgour maïs échalotes Taboulé aux herbes	Chou-fleur vinaigrette Salade crouton fromage 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 Fruit	Liégeois vanille Ou chocolat	Crème Caramel	Gâteau au citron Tarte aux pommes	Fruit Compote
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.



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 Rosette cornichon	Carottes râpées	Céleri rémoulade Betterave vinaigrette	Salade de chou rouge vinaigrette Chou blanc 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 ou au miel	Fruit	Crème vanille Œufs au lait	Gâteau maison Moelleux pomme poire
Goûter	Compote Madeleine Lait	Yaourt Moelleux au chocolat Fruits	Pain Fromage Fruit	Gâteau au yaourt Lait au chocolat Fruits	Pain Confiture Lait

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 Concombre vinaigrette	Salade de lentilles aux petits légumes Salade de pois chiches haricots rouge petits légumes	Fromage blanc surimi	Taboulé Salade de pomme de terre petits pois	<b>Repas de pâques</b> 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 <b>Végétarien</b>	Salade verte carotte râpée tomate	Courgettes poêlées	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Ile flottante Mousse au chocolat	Fruits en corbeille	Liégeois chocolat	fruit Compote	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.

