

AU MENU

61%
cette semaine
fait maison

Semaine du 01 au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Mercredi 03 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Salade de haricots rouge mais	Macédoine vinaigrette	Taboulé à la menthe	Melon	Toast de camembert rôti
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière	Roti de porc à la crème	Lasagnes de courgette Mozzarella	 Bœuf à la provençale
Garniture	Frites	 Riz aux petits légumes	Ratatouille	<i>Végétarien</i>	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruits au sirop	Yaourt aromatisé	Gâteau au chocolat	Salade de fruits
Goûter	Pain Confiture Lait	Biscuit Lait chocolat Fruit	Cake aux fruits Yaourt Sirop	Biscuit Fruit Lait	Clafoutis abricot Sirop 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

AU MENU

72%
cette semaine
fait maison

Semaine du 08 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomates au basilic	Crudités croquantes Aïoli	Concombre vinaigrette	Rosette cornichon	Salade façon niçoise (salade tomates poivrons olives thon)
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise	Boule bœuf sauce tomate	Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Végétarien	AB Riz pilaf	Semoule épicée	Epinard à la crème	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	AB Yaourt bio Smoothie aux pêches	Panna cotta fruits rouges	Fruit	Riz au lait	Fruit
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Moelleux au citron Fromage blanc Fruit	Fruit Lait Biscuit	Gâteau à l'ananas Petit suisse Fruit	Biscuit Banane au chocolat 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.

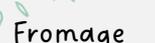


Fait maison

AU MENU

62%
cette semaine
fait maison

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Entrée	Céleri rémoulade 	Pâté de campagne	Pastèque	Salade de perle marine 	Œuf dure mayonnaise 
Plat	Haut de cuisse de poulet grillé 	Parmentier de poisson 	Nuggets de volaille	Rôti de porc à l'italienne (romarin,ail) 	Gratin de pâtes béchamel à l'Edam 
Garniture	 Riz pilaf 	 Végétarien 	Blé aux carottes 	Haricots beurre à l'ail 	
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	 Yaourt bio	Clafoutis aux mirabelles 	Fruit	Crème vanille 
Goûter	Pain Fromage Fruit	Flan pâtissier  Fruit	Compote Biscuit Lait	Gâteau Pomme  Lait Fruit	Biscuit 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

AU MENU

54%
cette semaine
fait maison

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Salade de blé concombre oignons rouge	Radis beurre	Rillette	Salade ananas crevettes	Taboulé à la menthe
Plat	Quiche courgette et thon	 Mijoté de Bœuf à la tomate	Poisson pané	Rougail saucisse	Lasagnes ricotta-épinard
Garniture	Salade verte	Tortis	Petits pois carottes	 Riz	 Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Salade de fruits	Flan coco	Yaourt
Goûter	Biscottes Confiture Jus de fruits	Biscuit compote lait	Pain Fromage Fruit	Lait Banane au chocolat Biscuit	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

AU MENU

68%
cette semaine
fait maison

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 01 octobre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Salade Waldorf 🌿	Salade de blé, haricots verts, radis rose 🌿	Pâté de foie	Salade jambon tomates pesto 🌿	Salade de chicon aux noix 🌿
Plat	Jambon grill sauce béarnaise 🌿	Croque courgette vache qui rit 🌿	Chipolatas	Pâte Bolognaise 🌿	Poulet rôti 🌿
Garniture	Purée 🌿 de pommes de terre	Salade Végétarien 🌿	Brocolis et pommes vapeur 🌿	REPAS ITALIEN	Pommes rissolées 🌿
Fromage	Fromage	Fromage blanc 🌿	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Fruit	Pomme cuite 🌿 aux 4 épices	Yaourt	Tiramisu classique 🌿	Salade de fruit 🌿
Goûter	Biscuit Maison 🌿 Lait Barre de chocolat	Compote Biscuit Sirop	Pain Confiture Lait	Fromage blanc Fruit	Petit suisse Biscuit Fruit

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

63%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Mercredi 08 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Radis beurre	Cervelas	Salade de pâtes au surimi 🌿	Le grand repas	Salade de tomate 🌿
Plat	Pizza aux 3 fromages (mozza, emmental ,mimolette)	Blanquette de poisson 🌿	Haut de cuisse de poulet 🌿		 Parmentier de bœuf 🌿
Garniture	 Salade verte Vegetarien	Carotte vapeur 🌿	Haricots verts persillés 🌿		Salade verte
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage		Fromage
Dessert	Fromage blanc au miel 🌿	Moelleux Chocolat 🌿	 Yaourt fermier		Milkshake 🌿
Goûter	Biscotte confiture Lait	Biscuit maison 🌿 Compote Sirop	Pain Fromage Fruit	Cookies lait Fruit	Biscuit Petit suisse 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

AU MENU

78%
cette semaine
fait maison

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Haricots vert vinaigrette	Salade de pomme de terre oignons rouge vinaigre de cidre	Wrap crudités fromage	Salade verte Ananas	Carotte râpée au jus d'orange
Plat	Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental	Steak haché sauce fromagère	Curry de poisson	Tajine sucré salé au poulet
Garniture	 Riz	Salade	Pomme rissolées Salade	Purée de carottes	Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	<i>Végétarien</i>	Fromage
Dessert	Yaourt fermier	Banane chocolat	Gâteau aux pommes	Crème vanille	Compote
Goûter	Pain Barre de chocolat fruit	Gâteau au fromage blanc Fruit Sirop à l'eau	Lait Biscuit Fruit	Compote biscuit Lait	Gateau de semoule Fruit 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

AU MENU

68% fait maison
cette semaine

Semaine du 20 au 24 octobre 2025

	Lundi 20 octobre	Mardi 21 octobre	Mercredi 22 octobre	Jeudi 23 octobre	Vendredi 24 octobre
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade strasbourgeoise	Rosette	Salade Marco Polo	Salade de croûtons-fromage-crème citronnée
Plat	Rougail de colin	Aiguillette de volaille à la crème	Escalope de porc à la moutarde	Œuf florentine	Lasagnes de bœuf
Garniture	Riz	Brocolis	Purée de patate douce	Végétarien	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Mousse au chocolat	Fruit	Flan au chocolat	salade de fruits
Goûter	Biscotte Confiture Petit suisse	Lait Biscuit maison Fruit	Pain Fromage Jus de fruit	Fruit Biscuit Lait	Brookies Lait Compote

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

AU MENU

58%
cette semaine
fait maison

Semaine du 27 au 31 octobre 2025

	Lundi 27 octobre	Mardi 28 octobre	Mercredi 29 octobre	Jeudi 30 octobre	Vendredi 31 octobre
Entrée	Mortadelle 🌿	Carottes râpées au citron 🌿	Salade verte fromage et crouton 🌿	Potage de tomates vermicelle 🌿	Assiette complète
Plat	Gratin de colin aux petits légumes 🌿	Mijotée de porc aux olives 🌿	Boudin blanc	Galette de blé noir au fromage (béchamel) 🌿	Assiette de kebab salade sauce blanche 🌿
Garniture		 Tortis 🌿	Purée 🌿 de pomme de terre	 Salade verte Végétarien	Frites et salade
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Petit suisse	Fromage
Dessert	 Yaourt fermier bio	Fruit	Crème 🌿 au caramel	Fruit	Glace
Goûter	Biscotte Confiture Lait	Tarte aux pommes 🌿 Lait	Fruit Pain Fromage	Gâteau 🌿 Banane nutella Lait	Biscuit 🌿 Lait 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