




VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

%60
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Haricots rouges maïs en vinaigrette	Potage aux légumes	Flan de légumes maison	Chou rouge vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola	Lasagne de bœuf	Saucisse aux lentilles	Croque monsieur
Garniture	Petits pois	 Végétarien			Salade verte
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit au sirop	Gâteau au citron	Fruit	Fromage blanc au miel	Clafoutis aux pommes
Goûter	Biscuit Lait Compote	Marbré Compote de fruits Lait	 Pain bio Fromage Fruit	Lait Cake aux pépites de chocolat Fruit	 Pain bio & 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 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Macédoine vinaigrette	Haricots verts mimosa	Concombre à la crème	Salade de blé, olives, thon	Salade rouska (pomme de terre carotte cornichon œuf dur)
Plat	Quiche aux trois fromages	Poisson sauce citron	Pizza Bolognaise	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Salade Végétarien	 Riz pilaf	Salade verte	Carottes Vichy	Salade
Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Riz au lait	Quartier de pomme caramélisé brisure de spéculos	Yaourt aromatisé	Fruit	Cake chocolat
Goûter	Biscuit maison Compote Lait	Marbré Lait Fruit	Biscotte Confiture Yaourt	Salade de fruit	 Pain Bio Fromage blanc Fruit

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Concombre à la crème	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons)	Potage du Barry	Coleslaw	THEME MAROC Cruautés variées aux épices
Plat	Gratin de pâte aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry	Blanc de poulet à la crème	Lasagnes	Tajine de légumes aux 4 épices, amandes et fruits secs
Garniture		Julienne de légumes	Brocolis	Salade	 Semoule <i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Compote	Yaourt fermier	Gâteau au yaourt	Crème caramel	Salade d'oranges à la cannelle
Goûter	Gâteau maison Compote Lait	 Pain Bio Fromage Fruit	Pain et chocolat Fromage blanc Fruit	 Pain Bio confiture Lait	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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

55%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Potage tomates alphabet	Salade de riz maïs olives tomates	Betterave vinaigrette	Surimi Mayonnaise	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Chili Sin Carne (Haricot rouge, maïs ,poivrons,tomates)	Pizza margarita	Cordon bleu	Tagliatelles de poisson a la crème ciboulette	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	 Riz	Salade verte	Haricots beurre persillés		Frites
Fromage	 Fromage Végétarien	Fromage	Fromage	Fromage	
Dessert	 Compote	Fruit	Riz au lait	Panna cotta et son coulis	Beignet aux pommes
Goûter	 Pain Bio Confiture Lait	Gâteau maison Fromage blanc Fruit	 Compote Pain Bio Fromage	Cake au citron Yaourt Fruit	Lait chocolat  Pain Bio 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.



 Fait maison

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Râpé de chou blanc madras 	Lentilles vertes vinaigrette 	Œuf Dur  Mayonnaise	Velouté  de légumes	Vendredi saint salade  de chèvre chaud
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole 	Quiche Lorraine 	Poisson Pané	Sauté  de Bœuf au cola	Feuilleté colin/épinard façon Koulibiac 
Garniture	Riz créole	Salade	Purée de carottes pommes de terre 	 Pâtes	Riz au curry <i>Végétarien</i> 
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit	Banane  au chocolat	Mousse chocolat	Fruit	Mousse au chocolat
Goûter	 Pain Bio et Chocolat Lait Fruit	 Pain Bio Fromage Fruit	Gâteau maison  Fromage blanc Fruit	Gâteau aux pépites de chocolat  Lait Fruit	 Pain Bio Confiture Fruit

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

75%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		MENU DE PAQUES Flan de petits pois & asperges	Carottes râpées	Salade de boulgour maïs échalotes	Chou-fleur vinaigrette
Plat		Aiguillette de volaille sauce à l'estragon	Saucisses de volaille aux herbes	Quiche de carottes emmental au curry	Pennes Bolognaise
Garniture	FERIE	Printanière de légumes aux herbes	Purée	Salade verte Végétarien	
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert		Gâteau chocolat	Fruit	Gâteau sévillan (à l'orange)	Fruit
Goûter		 Pain Bio Fromage Compote	Gâteau au yaourt Lait Fruit	Pain d'épice Lait Fruit	 Pain Bio Confiture 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

65%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 13 au 17 avril 2026 ALSH

	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Entrée	Salade verte mimolette	Concombre à la crème	Courgettes Râpées au Curry	Céleri rémoulade	Salade de chou rouge vinaigrette
Plat	Haut de cuisse de poulet	Dhal de lentilles aux épinards	Brandade de Poisson	Burritos bolognais	Effiloché de Bœuf à la tomate
Garniture	Pommes rissolées	Blé au curcuma <i>Végétarien</i>	Salade verte	Salade verte	Haricots Beurres
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fromage blanc à la confiture	Liégeois vanille	Crème vanille	Gâteau maison
Goûter	Compote Biscuit maison Lait	Yaourt  Pain Bio Fruit	 Pain Bio Fromage Jus Fruit	Moelleux chocolat Lait Fruit	 Pain Bio 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

Semaine du 20 au 24 avril 2026 ALSH

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Tomate vinaigrette	Salade de lentilles aux petits légumes	Fromage blanc surimi	Taboulé	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Steak haché ketchup	Quiche aux légumes au fromage	Demi-baguette béchamel jambon mozzarella	Filet de poisson	Emincé de Bœuf Façon kebab Sauce kebab
Garniture	Pommes sautées	Salade verte Végétarien	Salade verte carotte râpée tomate	Purée de carottes	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	
Dessert	Salade de fruit	Fruit	Liégeois chocolat	Ile flottante	Beignet aux pommes
Goûter	Compote Biscuit maison lait	Yaourt AB Pain Bio Fruit	AB Pain Bio Fromage Fruit	Biscuit maison Lait Fruit	AB Pain Bio 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.

