








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 Haricots coco vinaigrette	 Potage aux légumes	Flan de légumes maison	Chou rouge vinaigrette Chou blanc vinaigrette	Betteraves vinaigrette Céleri 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 Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts mimosa Haricots beurre vinaigrette	Concombre à la crème	Salade de blé, olives, thon Salade de boulgour, petits légumes, maïs	Salade rouska (pomme de terre carotte cornichon œuf dur) Chou fleur aux herbes
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 Riz au lait caramel	Quartier de pomme caramélisé brisure de spéculos	Yaourt aromatisé	Fruit	Cake chocolat Cake aux fruits
Goûter	Biscuit maison Compote Lait	Marbré Lait Fruit	Biscotte Confiture Yaourt	Salade de fruit	 Pain Bio 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

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 Radis beurre	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons) Cake au fromage	Potage du Barry	Coleslaw Salade de céleri aux pommes	THEME MAROC Crudités variées aux épices - Salade Marocaine
Plat	Gratin de pâtes 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 Végétarien
Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Compote Fruit	Yaourt fermier	Gâteau au yaourt	Crème caramel Crème vanille	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

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 Salade de pâtes, olives et basilic	Betterave vinaigrette	Surimi Mayonnaise Pâté de campagne	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
Gôûter	 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 Salade verte mimolette	Lentilles vertes vinaigrette Haricots blancs en 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






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 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 Taboulé aux herbes	Chou-fleur vinaigrette Salade crouton fromage 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  Carottes râpées 	Courgettes Râpées au Curry 	Céleri rémoulade  Betterave vinaigrette 	Salade de chou rouge vinaigrette  Chou blanc vinaigrette 
Plat	Haut de cuisse de poulet	Dhal de lentilles  aux épinards	Brandade  de Poisson	Burritos bolognaise 	Effiloché de Bœuf à la tomate 
Garniture	Pommes rissolées 	Blé au curcuma  <i>Vegetarien</i>	Salade verte	Salade verte	Haricots Beurres
Fromage	 Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Compote	Fromage blanc à la confiture	Liégeois vanille Fruit	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 Concombre vinaigrette	Salade de lentilles aux petits légumes Salade de pois chiches petits légumes	Fromage blanc surimi	Taboulé Salade de pomme de terre petits pois	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	AB Fromage	Fromage	Petit suisse	AB Fromage	
Dessert	Salade de fruit	Fruit	Liégeois chocolat	Ile flottante	Beignet aux pommes
Gôûter	Compote Biscuit maison lait	AB Yaourt 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.



Fait maison