





VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

63%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 27 avril au 02 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Haricots verts vinaigrette	Concombre à la crème de ciboulette	Radis & beurre	Salade coleslaw	
Plat	 Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde	Jambon grill Sauce échalotes	Tortellinis Ricotta épinard	
Garniture	Riz	Salade verte	Haricots verts	Sauce tomate	FERIE
Fromage	Fromage	Fromage 	Fromage	Petit Suisse	
Dessert	Compote	Crème dessert chocolat	Fruit	Tarte aux pommes	
Goûter	Biscotte Lait  Confiture	Pain Fromage Fruit	Gâteau maison Fromage blanc Fruit	Moelleux chocolat Lait  Fruit	

Végétarien

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

63%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Tomate vinaigrette	Taboulé libanais	Salade Marco Polo	Carottes à l'orange & raisins secs	
Plat	Colombo de dinde	Sauté de bœuf provençal	Poisson du jour Sauce chorizo	Nouilles au pesto coco citron, coriandre & petits légumes	
Garniture	Blé	Carottes & pommes de terre vapeur	Courgettes poêlées	Végétarien	FERIE
Fromage	Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage	
Dessert	Smoothie	Fruit	Compote	Crème chocolat maison	
Goûter	Pain et chocolat Lait Fruit	Pain d'épices Yaourt Fruit	Gâteau maison Lait Compote	Pain Fromage 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

61%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Salade de concombre & fêta	Salade tomates, maïs & olives	Carottes râpées aux raisins secs		
Plat	Croque Lorrain (Béchamel, lardons & oignons)	 Rougail de colin	Tarte à la tomate & fromage		
Garniture	Salade verte	Riz	Salade verte	FERIE	ASCENSION
Fromage	Fromage	Fromage blanc confiture	Fromage <i>Végétarien</i>		
Dessert	Fruit	Fruits	Cheesecake spéculoos		
Goûter	Biscuit maison  Lait Compote	Gâteau au chocolat  Lait Fruit	Pain Yaourt 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 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Tomate vinaigrette	Courgettes râpées vinaigrette au curry	Taboulé aux herbes	Salade salsa (tomates, maïs & coriandre)	Menu Super Héros Salade de Wonder Woman Dés de concombre; tomates, pois chiches rôtis au paprika, vinaigrette citron miel
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf à la provençale	Merguez	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de Gotham Batgirl
Garniture	Petits pois & carottes	Pennes	Tomates provençales	Salade verte végétarienne	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis Pommes de terre nordiques de Thor
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Triangles arc-réacteur (emmental de Iron Man)
Dessert	Fruit	Yaourt fermier	Salade de fruits	Gâteau tutti frutti	Eclair rapide comme Flash
Goûter	Pain Fromage blanc Jus multivitaminé	Gâteau marbré Lait Fruit	Tarte aux pommes Lait Fruit	Pain confiture Yaourt Fruit	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.







VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

60%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Carottes râpées	Salade de thon maïs & œufs durs	Salade de courgettes grillées à l'asiatique	Légumes croquants au fromage frais
Plat		 Tagliatelle au poisson crème ciboulette citron	Escalope de dinde panée	Pâté de pommes de terre Crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	FERIE		Haricots verts persillés	Végétarien	Riz
Fromage		 Fromage	Fromage	Petit-Suisse	Fromage
Dessert		Salade de fruit	Tarte banane chocolat	Ananas rôti	Brownies maison
Goûter		Pain Chocolat  Lait	Gâteau maison Lait Salade de fruits	Biscuit maison Crème vanille  Lait	Pain Lait 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




VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

60%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 01 au 05 juin 2026

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	Salade de riz tomates & maïs	Flan de légumes maison	Terrine marché de Provence	Salade de pâtes printanière (petits pois, dés de jambon, fromage vinaigrette douce)	Salade verte & râpé de crudités
Plat	Cake courgettes fromages & olives	Paëlla	Haché de veau & sa sauce	Rôti de porc	Fish & chips
Garniture	Salade verte		Ratatouille	 Courgettes poêlées	
Fromage	<i>Végétarien</i> Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt	Glace	Clafoutis aux fruits	Fruit	Glace
Goûter	Pain Confiture  Lait	Cookies Lait Fruit	Pain Fromage Compote	Biscuit  Lait Chocolat	Marbré Yaourt 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

59%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Rillettes de thon 	Melon	Salade verte  maïs & emmental	Nem	Concombre  à la crème
Plat	 Filet de poisson pané	Gratin de  coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit	Jambon grill crème de moutarde	Brochette de volaille 	Carri de bœuf créole 
Garniture	Carottes Vichy 	 Végétarien	Purée de légumes 	Tomate provençale 	Pomme vapeur 
Fromage	Fromage	 Petit-Suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Flan Pâtissier 	Crème citron 	Banane chocolat 	Pastèque
Goûter	Pain Lait Confiture	Quatre-Quarts  Fromage blanc Fruit	Pain Sirop Fruit	Pain et chocolat  Petit-Suisse Fruit	Biscuit citron  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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

60%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Pastèque	Salade de concombre à la coriandre	Salade Piémontaise	Betterave vinaigrette	Salade tomate mozzarella
Plat	Tarte à la tomate aux 2 moutardes	Rôti de porc au miel	Chipolatas	 Cabillaud sauce chorizo	 Poulet rôti
Garniture	 Salade verte Végétarien	Purée de pois cassés	Tian de légumes	Riz aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)	Frites
Fromage	Petit Suisse	Fromage blanc	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Eclair au chocolat	Fruit	Fruit	Fruit	Tarte fine aux pommes & spéculoos
Goûter	Pain Fromage Sirop	Rose de Sables Lait Fruit	Biscuit Petit Suisse Fruit	Semoule au chocolat Fruit	Pain Confiture Lait au chocolat

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

67%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Tomate monégasque 🌿	Salade verte, croûtons & emmental 🌿	Carottes & céleris râpés au curry 🌿	Salade de riz, tomates et maïs 🌿	Salade Grecque 🌿
Plat	Couscous végétarien 🌿	Ramen de bœuf 🌿	Poulet Yassa 🌿	Pain de poisson 🌿	Moussaka 🌿
Garniture	Semoule Végétarien	(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons) 🌿	Patates douces rôties	Salade verte 🌿	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	AB Fromage	Fromage blanc
Dessert	Yaourt aromatisé	Salade de fruits 🌿	Flan coco 🌿	Salade de fruits aux épices 🌿	Fruits
Goûter	Biscuit maison 🌿 AB Lait Fromage	Pain Fromage Fruit	Cake aux fruits confits 🌿 AB Lait Compote	Pain AB Lait Confiture	Pain Yaourt Salade de fruits 🌿

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 29 juin au 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Œuf mayonnaise	Salade de pâtes tomates olive et basilic	Carottes râpées	Concombre au fromage blanc	<u>Menu de fin d'année</u> Pique-nique Salade mimolette croûtons
Plat	Lasagnes de poissons aux épinards	Pizza végétarienne	Filet de poulet à l'estragon	Parmentier de bœuf	Fajitas de poulet sauce blanche
Garniture		(Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Courgettes à l'ail & pommes vapeur	Salade verte	(Tomates, poivrons, maïs & carottes râpées)
Fromage	Fromage	Végétarien Petit Suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruits	Fruit	Tarte pomme rhubarbe	Fruit	Glace
Goûter	Pain Lait Confiture	Moelleux aux pommes Fromage blanc	Pain Fromage Jus de fruits	Gâteau maison Lait Compote	Pain Yaourt 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.

