





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 Macédoine vinaigrette	Concombre à la crème de ciboulette Champignons à la Grecque	Radis & beurre	Salade coleslaw Betterave vinaigrette	
Plat	 Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde	Jambon grill Sauce échalotes	Tortellinis Ricotta épinard	
Garniture	Riz	Salade verte	Haricots verts	Végétarien Sauce tomate	FERIE
Fromage	Fromage	Fromage 	Fromage	Petit Suisse	
Dessert	Compote Fruit au sirop	Crème dessert chocolat Ile flottante	Fruit	Tarte aux pommes Gâteau maison	
Goûter	Biscotte Lait  Confiture	Pain Fromage Fruit	Gâteau maison Fromage blanc Fruit	Moelleux chocolat 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.



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 Concombre à la crème	Taboulé libanais Taboulé aux herbes	Salade Marco Polo	Carottes à l'orange & raisins secs Salade croûtons Fromage & vinaigrette	
Plat	Colombo de dinde	Sauté de bœuf provençal	Poisson du jour Sauce chorizo	Nouilles au pesto coco citron, coriandre & petits légumes	
Garniture	Blé	Carottes Vichy	Courgettes poêlées	Végétarien	FERIE
Fromage	Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage	
Dessert	Smoothie Compote	Fruit salade de fruits	Compote	Crème chocolat maison Crème vanille 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.






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 Coleslaw	Salade tomates, maïs & olives Salade de cœur de palmier & maïs	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 Végétarien		
Dessert	Fruit Compote	Fruits	Cheesecake spéculoos		
Goûter	Biscuit maison Lait  Compote	Pain 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 Mortadelle	Courgettes râpées vinaigrette au curry Céleri râpé vinaigrette	Taboulé aux herbes	Salade salsa (tomates, maïs & coriandre) Salade Waldorf (céleri, pomme, mayonnaise)	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	Végétarien Salade verte	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 Soupe de fruits à la menthe	Yaourt fermier Yaourt aromatisé	Salade de fruits	Gâteau tutti frutti Cake aux fruits confits	Eclair rapide comme Flash
Goûter	Pain Fromage blanc Jus multivitaminé	Gâteau marbré Lait Fruit	Tarte aux pommes Lait Fruit	Pain confiture Yaourt Fruit	Pain et beurre 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 Salami	Salade de thon maïs & œufs durs	Salade de courgettes grillées à l'asiatique Salade niçoise revisitée	Légumes croquants au fromage frais Melon
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	Salade verte <i>Vegetarien</i>	Carottes glacées
Fromage		Fromage 	Fromage	Petit-Suisse	Fromage
Dessert		Salade de fruit Fruit	Tarte banane chocolat	Ananas rôti Crumble de pêche à la menthe	Brownies maison Glace
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

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 Salade de pâtes, olives, poivrons, basilic	Flan de légumes maison Tomates au basilic & vinaigrette balsamique	Terrine marché de Provence	Salade de pâtes printanière (petits pois, dés de jambon, fromage vinaigrette douce) Salade pommes de terre & hareng	Salade verte & râpé de crudités Pâté de foie
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 Fromage blanc aux fruits	Glace	Clafoutis aux fruits	Fruit Salade de fruits	Fruits
Goûter	Pain Confiture Lait 	Cookies Lait Fruit	Pain Fromage Compote	Pain et chocolat Lait  Jus de fruits	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.



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 Rillettes & cornichon	Melon Pastèque	Salade verte maïs & emmental	Nem Feuilleté au fromage	Concombre à la crème Courgettes râpées
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 Chou à la crème	Crème citron	Banane chocolat Coupe de fruits chantilly maison	Pastèque Compote
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 Melon	Salade de concombre à la coriandre Salade de tomates & basilic	Salade Piémontaise	Betterave vinaigrette Salade de tomates et basilic	Salade tomate mozzarella Concombre et fêta
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 Beignet	Fruit	Fruit	Fruit Salade de fruits	Tarte fine aux prunes 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

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 Macédoine	Salade verte, croûtons & emmental	Carottes & céleris râpés au curry	Salade de riz, tomates et maïs Salade de boulgour aux petits légumes	Salade Grecque
Plat	Couscous végétarien	Ramen de bœuf	Poulet Yassa	Pain de poisson	Moussaka
Garniture	Semoule <i>Végétarien</i>	(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons)	Patates douces rôties	Salade verte	
Fromage	Yaourt nature	Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage blanc
Dessert	Fruits	Salade de fruits Fruit	Flan coco	Salade de fruits aux épices Fruit	Fruits
Goûter	Biscuit maison Lait  Fromage	Pain Fromage Fruit	Cake aux fruits confits Lait  Compote	Pain 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

55%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

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 Saucisson à l'ail	Salade de pâtes, tomates olive et basilic Salade de riz Œuf & poivrons	Carottes râpées	Concombre au fromage blanc Tomate vinaigrette	<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.



Fait maison