



Semaine du 01 au 04 septembre 2026

		Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée		Salade Mexicaine (haricots rouges & maïs) Macédoine mayonnaise	Salade de chou chinois	Poireaux vinaigrette Poireaux mimosa	Carottes râpées Concombres râpés
Plat		 Poisson blanc sauce citron	 Jambon grill	Gnocchis sauce tomate	 Poulet rôti label Rouge
Garniture		Brocolis	Ecrasé de pomme de terre	& emmental râpé	Frites
Fromage		 Fromage	Petit Suisse	Végétarien	 Fromage
Dessert		Novly caramel Novly vanille	Fruit de saison Salade de fruits	Gâteau au chocolat	Glace
Goûter		Gâteau au Yaourt  Lait Fruit	 Pain & chocolat  Lait Fruit	Fromage blanc & confiture Biscuit & Jus d'orange	 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.



Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Surimi mayonnaise Cervelas & cornichon	 Œuf mayonnaise Rillettes de légumes	Salade de croûtons & dés d'emmental	Taboulé Piémontaise	Céleri rémoulade Céleri branche
Plat	 Merlu Sauce curry	Galette de blé noir garnie de pommes de terre & fromage	 Chipolatas	 Sauté de bœuf Stroganoff	 Sauté de poulet aux champignons
Garniture	Epinards béchamel	<i>Végétarien</i> Salade verte	Lentilles	 Carottes	Pommes rissolées
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	 Fromage	Petit Suisse
Dessert	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Fruit Salade de fruits	Moelleux aux pommes	Fruit de saison	Banane au chocolat Poire au chocolat
Goûter	 Pain & confiture  Lait Fruit	Cake pépites chocolat Fromage blanc Fruit	Biscuit Compote  Lait	Semoule au lait Fruit	 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

68%
cette semaine
fait maison

VILLE DE
SAVONNIERES

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Lundi 14 septembre

Mardi 15 septembre

Mercredi 16 septembre

Jeudi 17 septembre

Vendredi 18 septembre

Entrée

Radis & beurre
Betteraves vinaigrette

Tomates vinaigrette
Champignons
à la crème

Salade verte
& fromage

Melon
Pastèque

Salade Marco Polo
Salade de pâtes
& mmolette

Plat

Gratin de macaronis
brocolis & mmolette

 Blanquette
de dinde

 Raclette
(jambon blanc-salami)

 Poisson Frais
& sa sauce

 Emincé de bœuf
à la thaï

Garniture

Végétarien

Carottes Vichy

Pommes de terre
& fromage à raclette

Riz

Poêlée de légumes

Fromage

Petit Suisse

 Fromage

Petit Suisse

 Fromage

Fromage

Dessert

Fruit de saison

Glace

Fruit de saison

Smoothie

Crème caramel
Crème chocolat

Gôter

Pain & Chocolat
Yaourt
Fruit

 Flan pâtissier
Fruit

 Pain & confiture
 Lait & Fruit

 Pain & Fromage
Fruit

Gâteau au yaourt
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



Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Betterave à la fêta Betterave au chèvre	Melon Pastèque	Carottes râpées à l'orange	<u>Thème LA GRECE</u> Salade Grecque Tomates, concombres, feta & olives noires	Champignons à la crème Champignons vinaigrette
Plat	Crumble de Saumon	Croque fromage tomate & mozzarella	Sauté de Bœuf	Gratin d'Aubergine au Bœuf Façon Moussaka	Spaghettis à la carbonara
Garniture	Semoule aux légumes	<i>Végétarien</i> Salade	Petits pois carottes		
Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage	Fromage Blanc Stracciatella	Fromage
Dessert	Fruit Compote	Salade de fruits frais	Yaourt	Gâteau grec (Ravani semoule)	Compote de fruits Fruit
Goûter	Pain & Confiture Lait & Fruit	Gâteau au chocolat Lait Fruit	Pain Fromage Fruit	Pain & beurre Lait Fruit	Marbré 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

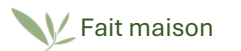


Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	Salade de perles surimi sauce corail Salade de riz au thon	 Œuf mayonnaise Pâté de foie	Flammenkuche	Macédoine Mayo Betterave à la Fêta	Courgettes râpées au curry Céleri au yaourt
Plat	 Aiguillette de poulet moutardé	 Brandade de poisson	 Jambon grill	Dahl de lentilles au curry	  Parmentier de bœuf
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Salsifis braisés	Végétarien Boulgour	 Salade verte
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage Blanc confiture	 Fromage
Dessert	Ile flottante Fromage blanc	Fruit	Compote	Gâteau marbré Gâteau aux pommes	Fruit Salade de fruits
Gôûter	Pain & Fromage Fruit	 Pain & Confiture Fromage blanc Fruit	Cake au chocolat  Lait & Fruit	Biscuit Smoothie Banane	 Pain & 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 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Carottes râpées Concombre	Salade de blé aux petits légumes Salade de pâtes aux petits pois sauce crémeuse	Toast chèvre rôti		Salade Caraïbes (surimi ananas & maïs) Salade d'endives aux noix
Plat	 Saucisse	Parmentier de butternut & patates douces	 Haut de cuisse de poulet		 Blanquette de Poisson
Garniture	Purée	Végétarien	Purée de céleri	LE GRAND REPAS	Semoule
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage		 Fromage
Dessert	Crème chocolat Crème vanille	Fruit Salade de fruits	Mousse au chocolat		Fruit de saison
Goûter	 Pain & beurre Compote  Lait	Cookie maison Lait Fruit	 Pain Fromage Fruit	Gâteau au yaourt Lait Nesquik Fruit	 Pain & Chocolat Compote & Fromage Blanc

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Velouté au potiron Velouté d'automne	Carottes râpées Saucisson à l'ail	Salade d'haricots rouges	Salade de chou chinois Salade de chou rouge	Thème USA/WESTERN Salade verte Salade verte & maïs
Plat	Couscous végétarien <i>Végétarien</i>	 Colombo de Bœuf	 Quiche Lorraine	 Sauté de volaille à la crème	 Fish burger sauce barbecue
Garniture	(Légumes, pois chiches, semoule)	Pennas	Salade verte	Petits pois & carottes	Potatoes
Fromage	Fromage 	Petit Suisse	Fromage	Fromage Blanc	 Fromage
Dessert	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Compote de fruits Fruit	Fruit	Cake au citron Cake au chocolat	Glace
Goûter	 Pain & beurre Fruit  Lait	 Pain Fromage Fruit	Cake aux poires  Lait & Fruit	 Pain & Confiture Fruit & Lait	Pain d'épices Petit suisse Jus d'orange

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 19 au 23 octobre 2026 ALSH

	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Entrée	Bouillon de volaille aux vermicelles	Taboulé libanais (Boulgour & menthe)	Salade verte aux croûtons & maïs	Cake aux carottes	Radis & beurre
Plat	 Rougail saucisses	 Blanquette de poisson	 Spaghettis à la bolognaise	Tortilla pomme de terre & Mimolette	Haché de veau sauce gorgonzola
Garniture	Riz	Carottes Vichy	Emmental râpé	Salade verte Végétarien	Frites
Fromage	Petit Suisse	 Fromage		Fromage	 Fromage
Dessert	Fruits de saison	Yaourt fermier	Moelleux au citron	Pot de crème	Fruits de saison
Gôûter	Gâteau maison Lait Fruit	 Pain Fromage blanc Confiture	 Pain Fromage Fruit	Quatre-Quarts Yaourt Fruit	 Pain & chocolat  Lait Compote



Semaine du 26 au 30 octobre 2026 ALSH

	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Entrée	Salade Marco Polo	Lentilles vinaigrette	Carottes râpées	Poireaux vinaigrette	Betterave vinaigrette
Plat	 Escalope de dinde Crème moutarde	Lasagnes chèvre épinards	 Bœuf Bourguignon	 Dos de colin	 Haut de cuisse de poulet rôti
Garniture	Brocolis	Végétarien Salade	Pâtes	Riz créole	Pommes de terre rissolées
Fromage	Petit Suisse	 Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Fruit de Saison	Ile flottante	Salade de fruits	Yaourt sucré	Fruit de Saison
Gôûter	Gâteau maison Lait Fruit	 Pain & Chocolat Lait Fruit	 Pain Fromage Fruit	Gâteau maison Yaourt Fruit	Biscotte confiture  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.

