AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

%57 fait maison cette semaine

VILLE DE SAVONNIERES

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Velouté de légumes	Macédoine mayonnaise Chou-Fleur Vinaigrette	Salade de riz aux olives	Concombre à la crème Haricots verts échalotes	Menu Halloween Feuilleté saucisse ketchup
Plat	Poison pané au citron	Hachis parmentier de bœuf	Jambon grill	Crumble de légumes aux lentilles	Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Pommes noisette	Salade verte	Carottes au jus	Végétarien	Potimarron rôti
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Mimolette
Dessert	Fruit	Gâteau vanille	Fruit	Compote	Mousse chocolat orange brisure de biscuit
Goûter	Pain & beurre Lait Nesquik Fruit	Pain & Confiture Lait Fruit	Pain au lait Barre de chocolat Verre de lait & Fruit	Fromage blanc & confiture Jus d'orange	Pain & fromage Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

%55 fait maison cette semaine

VILLE DE SAVONNIERES

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Terrine de légumes Terrine de saumon	Haricots rouges, thon & maïs Velouté de poireaux		Chèvre chaud toasté Allumette au fromage	Potage carotte cumin
Plat	Steak haché sauce brune	Médaillon de merlu sauce citron		Gratin de gnocchis Sauce tomate	Rôti de porc sauce moutarde
Garniture	Haricots verts persillés	Brocolis	**Férié**	Végétarien	Pommes de terre rissolées
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Compote Maison	Fruit de saison Salade de Fruits		Fruit de saison compote	Crumble pommes & cannelle Crumble poires
Goûter	Cake Lait Nesquik Fruit	Biscottes Fromage blanc confiture Jus d'orange		Pain & Beurre Lait Fruit	Pain & fromage Fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

%55 fait maison cette semaine

VILLE DE SAVONNIERES

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Poireaux Vinaigrette Poireau sauce tartare	Carottes vinaigrette Salade d'endives aux pommes	Salade de croûtons & dés d'emmental	Potage Dubarry	Céleri rémoulade Feuilleté au fromage
Plat	Colin sauce curry	Galette de blé noir pommes de terre & fromage	Chipolatas	Blanquette de veau	Poulet rôti
Garniture	Epinards	Salade verte Végétarien	Lentilles	Carottes Vichy	Frites
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt fermier nature Yaourt fermier aromatisé	Gâteau aux pommes Gâteau aux poires	Banane chocolat	Salade de fruits Fruit	Fruit
Goûter	Pain & confiture Compote Lait	Pain & Fromage Fruit	Biscottes Petit-Suisse & Compote	Pain & Beurre Lait Fruit	Gâteau au Yaourt Jus d'Orange

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

%56 fait maison cette semaine

VILLE DE SAVONNIERES

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Betterave vinaigrette Betterave mimosa	Salade de Riz au maïs Salade de Pâte Surimi	Bouillon de volaille aux vermicelles	Carottes au yaourt Champignons à la crème	Coleslaw Salade céleri râpé ciboulette
Plat	Gratin de macaronis & brocolis mimolette	Blanquette de dinde	Raclette (jambon blanc & salami)	Calamars à la romaine	Emincé de bœuf à la thaï
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy	Pommes de terre & fromage raclette Salade verte	Panais au curcuma	Riz
Fromage	Petit Suisse	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit Compote	Gâteau marbré Clafoutis aux mirabelles	Compote de pomme	Fruit	Mousse au chocolat Mousse au café
Goûter	Pain & Confiture Yaourt Fruit	Pain & Beurre Lait au chocolat Fruit	Flan pâtissier Lait au chocolat Fruit	Pain Fromage Fruit	Gâteau au yaourt Lait Compote

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

%53 fait maison cette semaine

VILLE DE SAVONNIERES

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 02 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Smoothie de petits pois Houmous	Salade verte aux noix & croûtons Chou rouge aux pommes	Betterave Vinaigrette	Velouté de butternut Champignons à la grecque	Velouté de brocolis
Plat	Crumble de merlu aux légumes	Saucisses aux lentilles	Croque-Monsieur	Œuf dur à la Florentine	Spaghettis au bœuf effiloché
Garniture			Salade verte	Végétarien	
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit Suisse	Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Yaourt nature Yaourt aux fruits	Poire au chocolat Compote	Fruit	Crème dessert chocolat Crème dessert caramel	Fruit
Goûter	Pain Confiture Fruit	Pain & Beurre Lait Fruit	Pain chocolat Lait Fruit	Brioche Lait Fruit	Marbré Petit Suisse Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

%50 fait maison cette semaine

VILLE DE SAVONNIERES

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Macédoine mayonnaise Salade de perles surimi sauce corail	Velouté de tomates	Chou blanc aux dés d'emmental	Salade de lentilles vertes & échalotes	Carottes râpées au yaourt Duo de carottes & panais
Plat	Aiguillettes de poulet moutardées	Brandade de poisson	Jambon grill	Quiche patate douce & oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Salsifis braisés	Salade verte	Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit	Clémentine Banane	Fruit	Fruit Salade de fruits	Gâteau marbré Gâteau vanille
Goûter	Pain & Confiture Fromage blanc & coulis de fruit	Pain perdu lait Fruit	Pain & Confiture Yaourt Fruit	Pain & beurre Smoothie Banane	Pain Barre de chocolat Lait

Végétarien

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



%58 fait maison cette semaine

VILLE DE SAVONNIERES

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Salade de butternut	Rillettes de légumes Saucisson à l'ail	Salade Mexicaine	Salade de chou chinois Surimi mayonnaise	
Plat	Couscous végétarien (Légumes, pois chiches & semoule)	Poisson à l'aneth	Quiche Lorraine	Aiguillette de poulet & sauce tartare	
Garniture	Végétarien	Epinards	Salade verte	Purée de petits pois	Repas de Noël
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
Dessert	Fruit	Cake au citron Cake au chocolat	Fruit	Fruit	
Goûter	Pain Fromage Fruit	Pain Confiture Fruit	Cake aux poires Lait	Fromage Blanc Coulis de Fruit Pain	Pain d'épices Compote Jus d'orange

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison