

Francheville
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

***C'est la rentrée - Menu
Végétarien***

 Salade de haricots verts bio
à l'échalote et persil
et vinaigrette moutarde

Nugget's à l'emmental

Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup

 Fruit de saison bio

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce basquaise

 Pennes bio
et emmental râpé

Petit fromage frais nature au
lait entier
et sucre blanc

 Purée de pomme fraîche
bio aux abricots

Rôti de dinde au jus
Fondant au fromage de brebis

 Purée de courgette et
pommes de terre bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit de saison bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy


Appellation
d'Origine Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Francheville
Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de risetti aux petits légumes
Rôti de veau cuit au romarin
Galette de boulgour, haricot rouge et poivron
Ratatouille
Fruit de saison bio

MARDI

Quenelle carpe sauce tomate
Riz bio
Fromage frais Saint Môret bio
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

MERCREDI

JEUDI

Menu végétarien Menu BIO

Omelette bio
Epinards branche bio et pommes de terres bio béchamel
Edam bio
Fruit de saison bio

VENDREDI

Salade de courgette et tomate bio et vinaigrette moutarde
Coquillettes bio et épeautre, boeuf bio sauce tomate façon bolognaise
Coquillettes bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise bio
et emmental râpé
Cake pois chiche et cacao

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Francheville
Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Colin d'Alaska pmd au citron persillé

 Boulgour bio aux petits légumes

Fromage frais Tartare nature

 Purée de pomme fraîche bio et mangue

MARDI

 Salade de pommes de terre bio et vinaigrette moutarde

 Rôti de bœuf char au jus
Emincé végétal au jus

Ratatouille

 Fruit de saison bio

MERCREDI

JEUDI

Jambon blanc de porc
Nuggets de blé

 Purée Dubarry bio (chou fleur et pommes de terre)

Yaourt aromatisé local (Pourchoux)

 Tarte au flan dcg

VENDREDI

Menu végétarien

 Riz bio sauce façon chili égréné végétal

Emmental

 Fruit de saison bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Francheville
Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de torsades, échalote
et poivrons

 Daube de boeuf bio à la
provençale

 Oeuf dur bio sauce
béchamel

Jardinière de légumes
(carotte, petit pois, haricot
vert, navet)

 Fruit de saison bio

MARDI

****Menu végétarien****

Tranche de pastèque

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

 Crème dessert vanille bio

MERCREDI

JEUDI

RECETTE COLLECTION

 Chips de maïs, oignon
confit, crème fromagère
Fourme d'Ambert aop et noix

 Wings de poulet vf
Beignet stick mozzarella

 Haricots verts bio et blé bio
à l'ail

 Pont l'Evêque aop

VENDREDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème

 Petits pois mijotés bio

Cake nature

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française

Francheville
Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Carbonara (sauce à la crème, champignons et lardons de porc)
Penne sauce épinard au bleu
Macaroni bio et emmental râpé
Cantal aop
Dessert lacté gélifié saveur vanille

MARDI

Salade de riz bio tomate bio et mozzarella
Colin d'Alaska pmd sauce béchamel aux épices douces
Brocolis bio sauce béchamel
Fruit de saison bio

MERCREDI

JEUDI

*** Menu végétarien ***
Taboulé
Curry de légumes et pommes de terre
Fruit de saison bio

VENDREDI

Aiguillettes de poulet vf jus aux oignons
Clafoutis de patates douces, pomme de terre et mozzarella
Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)
Yaourt bio nature
Choux à la crème vanillée dcg

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Francheville
Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre

 Emincé de dinde 1r sauce
paprika et persil (crème,
carotte, oignon, tomate, persil)

Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron

Haricots beurre persillés

 Fruit de saison bio

MARDI

 Rôti de bœuf vf sauce
poivrade
Quenelle nature sauce tomate

Carottes et blé

Edam

Ile flottante
et sa crème anglaise

MERCREDI

JEUDI

 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce citron persillée

 Epinards hachés bio à la
crème

Fromage blanc nature
et sucre blanc

Gâteau aux pommes

VENDREDI

*** Menu végétarien
***MENU BIO

 Ravioli de légumes bio
et emmental râpé

 Brie bio

 Fruit de saison bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française

Francheville
Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

LE PAIN SOUS TOUTE SES FORMES

 Merlu pmd sauce aux épices douces

 Blé bio

 Saint Nectaire aop

 Purée de pomme fraîche bio
Pain d'épices

MARDI

*** Menu végétarien *** LE PAIN SOUS TOUTE SES FORMES

Tartinable de haricots blancs
Pain navette

 Omelette bio fraîche

Ratatouille

Yaourt nature sucré local
(GAEC Barras)

MERCREDI

JEUDI

LE PAIN SOUS TOUTE SES FORMES

 Sauté de bœuf bio sauce olives lié à la chapelure
Torsade sauce carotte, potiron, mozzarella, cheddar

Purée de potiron et pommes de terre

 Cantal aop

 Fruit de saison bio

VENDREDI

LE PAIN SOUS TOUTE SES FORMES

Concombre en rondelles et vinaigrette à la ciboulette

 Aiguillettes de poulet vf au jus

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes

 Chou fleur bio béchamel

Brioche perdue compotée de myrtille et crumble

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française