

Semaine du 03 au 07 Novembre 2025

FRANCHEVILLE



LUNDI	MARDI	JEUDI JOURNÉE DE LA GENTILLESSE/REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette		 Salade iceberg à la vinaigrette	 Salade de pâtes BIO à la milanaise
 Aiguillettes de poulet au jus <i>SV : Boulettes végétales au jus</i>	 Colin d'Alaska sauce persane	 Nuggets à l'emmental	 <i>SV : Omelette BIO nature</i>
Purée de légumes	 Riz créole BIO	 Pommes de terre röstie aux légumes	 Petits pois BIO
	Saint Paulin	 Yaourt aromatisé HVE aux fruits de la passion de la Ferme des Pourchoux	
Cake aux poires épicées	 Fruit de saison BIO		 Fruit de saison BIO

Semaine du 10 au 14 Novembre 2025

FRANCHEVILLE

LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Brocolis BIO à la vinaigrette	FERIE	 Rôti de porc aux oignons <i>SV : Gratin de lentilles, patate douce, oignon et emmental (plat complet)</i>	 Chou rouge BIO mariné
 Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)			 Cubes de poisson blanc sauce crème
/  Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras		Lentilles BIO  Fromage blanc BIO  Fruit de saison BIO 	Purée de pommes de terre Lacté saveur chocolat

LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
Salade de risetti au pistou		 Céleri râpé BIO sauce rémoulade	
Quenelle de carpe des Dombes sauce aurore	 Chili sin carne	 Aiguillettes de poulet sauce miel et poivron <i>SV : Boulettes végétales sauce miel et poivron</i>	  Sauté de bœuf BIO sauce catalane <i>SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches, curcuma et torti</i>
 Haricots verts BIO à l'ail	Riz BIO 	Semoule BIO 	 Chou-fleur BIO persillé
	Petit fromage frais		 Edam BIO
Fruit de saison BIO 	Cocktail de fruits au sirop léger	Purée pomme-banane	Gâteau au fromage blanc



FRANCHEVILLE

LUNDI MENU BIO/REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé d'hiver (semoule BIO) Œuf dur BIO à la florentine Epinards BIO Fruit de saison BIO	Emincé de dinde sauce barbecue <i>SV : Confit de légumes et haricots rouges</i> Pommes de terre persillées Coulommiers BIO Purée pomme-mangue	Hoki sauce citron Petits pois BIO Fromage blanc BIO Brownie	Velouté de potiron et fromage fondu Vache qui rit Jambon blanc <i>SV : Bolognaise de légumes</i> Coquillettes BIO Yaourt nature BIO

Semaine du 01 au 05 Décembre 2025

FRANCHEVILLE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
 Colin d'Alaska pané Purée de légumes Fromage frais Saint-Morêt Cake à la chataîgne	Légumes achards (céleri, carottes, haricots verts, maïs, vinaigrette vanille miel) Carbonara <i>SV : Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan)</i>  Penne BIO Yaourt BIO aromatisé 	Pomelos   Sauté de bœuf BIO au jus  <i>SV : Emincé végétal BIO sauce basilic</i> Brocolis à la béchamel et pommes de terre Emmental BIO 	 Macédoine BIO à la mayonnaise  Tajine de légumes  Semoule BIO  Fruit de saison BIO



LUNDI FETE DES LUMIERES	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette et cornichon  <i>SV : Œuf dur BIO à la mayonnaise</i>  Quenelles à la sauce tomate Riz BIO  Fruit de saison BIO 	  Boulettes de bœuf BIO au jus <i>SV : Boulettes végétales au jus</i> Purée de pommes de terre Fromage frais Rondelé nature Cocktail de fruits au sirop léger	 Salade de boulgour BIO  Aiguillettes de poulet sauce safranée <i>SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches, curcuma et torti</i>  Chou-fleur BIO persillé  Camembert BIO	Salade iceberg à la vinaigrette  Cubes de poisson blanc sauce mujdei (tomates, oignons, ail, basilic, persil) Carottes BIO  Gâteau financier



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE FIN D'ANNEE	VENDREDI MENU BIO/REPAS VEGETARIEN
Radis beurre		Cake aux deux saumons	Taboulé d'hiver (semoule BIO)
 Rôti de porc sauce forestière	 Colin d'Alaska sauce paprika	  Emincé de dinde LR sauce aux marrons	  Hachis végétarien de courges BIO et lentilles BIO (plat complet)
<i>SV : Bolognaise de légumes</i>		<i>SV : Gnocchettiis sauce aux légumes d'antan</i>	
 Macaroni BIO	 Haricots verts BIO à l'ail	Pommes pin	/
 Coulommiers BIO	Yaourt nature BIO 	/	
	Cake aux pommes	 Bûche au chocolat, clémentine BIO et papillotes	Fruit de saison BIO 