



## MENUS '4 SAISONS' | DU 6 JUILLET 2026 AU 12 JUILLET 2026 |

### 1. Menu petit s/viande 2. Menu moyen s/viande 3. Francheville Grand s/viande

	1. Menu petit s/viande	2. Menu moyen s/viande	3. Francheville Grand s/viande
LUNDI	<b>Déjeuner</b> Haché fin de poisson Purée de haricots verts et pommes de terre <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Haché fin de poisson Purée de haricots verts <b>BIO</b> Riz <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Purée de pommes abricots <b>BIO</b>	Tomate à la croque Filet de poisson sauce paprika Riz <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Purée de pommes abricots <b>BIO</b>
	<b>Goûter</b> Petit suisse nature Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit Boudoirs	Petit suisse nature Fruit Petits beurres
MARDI	<b>Déjeuner</b> Haché fin de poisson Purée de navets et pommes de terre Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pomme HVE banane du chef	Haché fin de poisson Purée de navets Purée de pommes de terre <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pomme HVE banane du chef	Pastèque Filet de poisson froid Salade de blé à l'orientale Vache qui rit <b>BIO</b> Compote de pomme HVE banane du chef
	<b>Goûter</b> Yaourt nature Compote de pomme HVE banane du chef	Fromage blanc <b>BIO</b> Fruit Pain	Yaourt nature Fruit Pain et confiture
MERCREDI	<b>Déjeuner</b> Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre <b>BIO</b> Petit suisse <b>BIO</b> Compote de pomme HVE poire du chef	Haché fin de poisson Polenta Purée de carottes <b>BIO</b> Petit suisse <b>BIO</b> Compote de pomme HVE poire du chef	Maïs <b>BIO</b> en salade Filet de poisson sauce paëlla Carottes <b>BIO</b> à la crème <b>BIO</b> Petit suisse <b>BIO</b> Fruit
	<b>Goûter</b> Fromage blanc nature Compote de pomme HVE poire du chef	Petit suisse <b>BIO</b> Compote de pomme HVE poire du chef Pain	Compote pommes cassis Pain et samos
JEUDI	<b>Déjeuner</b> Haché fin de poisson Purée de courgettes et pommes de terre <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Haché fin de poisson Haricots blancs au jus Purée de courgettes <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Salade de pâtes <b>BIO</b> Filet de poisson au court bouillon Ratatouille du chef Cantal Fruit
	<b>Goûter</b> Petit suisse nature Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef Boudoirs	Petit suisse nature Compote de pommes <b>BIO</b> du chef Galettes St Michel
VENDREDI	<b>Déjeuner</b> Haché fin de poisson Purée de choux fleurs et pommes de terre <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pomme HVE banane du chef	Haché fin de poisson Coquillettes <b>BIO</b> Purée de choux fleurs <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pomme HVE banane du chef	Taboulé Quenelles <b>BIO</b> sauce blanche Haricots verts <b>BIO</b> à l'ail Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit
	<b>Goûter</b> Fromage blanc nature Compote de pomme HVE banane du chef	Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pomme HVE banane du chef Boudoirs	Fromage blanc nature Compote de pomme HVE banane du chef Gâteau du chef aux pépites de chocolat

#### RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

**10M** de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

#### CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



#### Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

#### Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





## MENUS '4 SAISONS' | DU 13 JUILLET 2026 AU 19 JUILLET 2026 |

### 1. Menu petit s/viande 2. Menu moyen s/viande 3. Francheville Grand s/viande

1. Menu petit s/viande

2. Menu moyen s/viande

3. Francheville Grand s/viande

	1. Menu petit s/viande	2. Menu moyen s/viande	3. Francheville Grand s/viande	
LUNDI	Déjeuner			
	Goûter			
MARDI	Déjeuner			
	Goûter			
MERCREDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée de brocolis et pommes de terre <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Haché fin de poisson Pâtes tricolores Purée de brocolis <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Carottes râpées vinaigrette Oeufs durs Pommes de terre en salade Petit moulé Ail et Fine Herbes Compote de pommes <b>BIO</b> du chef
	Goûter	Fromage blanc nature Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit Pain	Fromage blanc nature Fruit Pain et chocolat tablette
JEUDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre <b>BIO</b> Petit suisse <b>BIO</b> Purée de pommes bananes <b>BIO</b>	Haché fin de poisson Purée de carottes <b>BIO</b> Semoule <b>BIO</b> Petit suisse <b>BIO</b> Purée de pommes bananes <b>BIO</b>	Concombre vinaigrette Pois chiches et légumes couscous Semoule <b>BIO</b> Petit suisse <b>BIO</b> Fruits <b>BIO</b> de saison
	Goûter	Yaourt nature Purée de pommes bananes <b>BIO</b>	Petit suisse <b>BIO</b> Purée de pommes bananes <b>BIO</b> Pain	Compote de pommes bananes Pain et vache picon
VENDREDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée betteraves et pommes de terre <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Purée pomme fraise	Haché fin de poisson Pommes vapeur Purée de betteraves <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Purée pomme fraise	Chou chinois en salade Filet de poisson sauce aigre douce Riz cantonnais Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit
	Goûter	Petit suisse nature Purée pomme fraise	Yaourt nature <b>BIO</b> Purée pomme fraise Pain	Petit suisse nature Purée pomme fraise Pain et beurre

#### RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

**10M** de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

#### CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



#### Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

#### Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





## MENUS '4 SAISONS' | DU 20 JUILLET 2026 AU 26 JUILLET 2026 |

### 1. Menu petit s/viande 2. Menu moyen s/viande 3. Francheville Grand s/viande

	1. Menu petit s/viande	2. Menu moyen s/viande	3. Francheville Grand s/viande
LUNDI	<b>Déjeuner</b> Haché fin de poisson Purée de petits pois <b>BIO</b> Petit suisse <b>BIO</b> Compote de pomme HVE banane du chef	Haché fin de poisson Boulghour Purée de petits pois <b>BIO</b> Petit suisse <b>BIO</b> Compote de pomme HVE banane du chef	Salade de pâtes <b>BIO</b> Filet de lieu sauce ciboulette Courgettes fraîches Basquaises Brie Fruit
	<b>Goûter</b> Yaourt nature Compote de pomme HVE banane du chef	Petit suisse <b>BIO</b> Purée pomme fraise Boudoirs	Yaourt nature Purée pomme fraise Galettes St Michel
MARDI	<b>Déjeuner</b> Haché fin de poisson Purée de choux fleurs et pommes de terre <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Haché fin de poisson Purée de choux fleurs <b>BIO</b> Purée de pommes de terre <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Pastèque HO (petit calibre) Blanquette de poisson Gnocchis Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef
	<b>Goûter</b> Fromage blanc nature Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit Pain	Fromage blanc nature Fruit Pain et confiture
MERCREDI	<b>Déjeuner</b> Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pomme HVE poire du chef	Haché fin de poisson Blé à la tomate Purée de carottes <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pomme HVE poire du chef	Salade de riz <b>BIO</b> Omelette <b>BIO</b> à la sauce tomate Courgettes <b>BIO</b> au pesto Vache picon Fruit
	<b>Goûter</b> Yaourt nature Compote de pomme HVE poire du chef	Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pomme HVE poire du chef Pain	Yaourt nature Compote pomme framboise Pain et beurre
JEUDI	<b>Déjeuner</b> Haché fin de poisson Purée d'épinards et pommes de terre <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pomme HVE banane du chef	Haché fin de poisson Farfalles Purée d'épinards <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pomme HVE banane du chef	Tomates fraîches <b>BIO</b> rondelle Filet de poisson froid Macédoine vinaigrette Yaourt nature <b>BIO</b> Gâteau noix de coco du chef
	<b>Goûter</b> Petit suisse nature Compote de pomme HVE banane du chef	Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit Pain	Fruit Pain et croclait
VENDREDI	<b>Déjeuner</b> Haché fin de poisson Purée d'artichaut Petit suisse <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Haché fin de poisson Lentilles au jus Purée de courge fraîche Petit suisse <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Céleri frais râpé vinaigrette Filet de poisson sauce niçoise Lentilles au jus Emmental <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef
	<b>Goûter</b> Fromage blanc nature Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Petit suisse <b>BIO</b> Fruit Boudoirs	Fromage blanc nature Fruit Gaufrette vanille

#### RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

**10M** de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

#### CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



#### Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

#### Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





## MENUS '4 SAISONS' | DU 27 JUILLET 2026 AU 2 AOÛT 2026 |

### 1. Menu petit s/viande 2. Menu moyen s/viande 3. Francheville Grand s/viande

	1. Menu petit s/viande	2. Menu moyen s/viande	3. Francheville Grand s/viande
LUNDI	<b>Déjeuner</b> Haché fin de poisson Purée de choux fleurs et pommes de terre <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Haché fin de poisson Purée de choux fleurs <b>BIO</b> Torti <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Salade de lentilles aux échalotes Omelette <b>BIO</b> Purée aux 3 légumes Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit
	<b>Goûter</b> Petit suisse nature Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef Pain	Compote de pommes <b>BIO</b> du chef Pain et samos
MARDI	<b>Déjeuner</b> Haché fin de poisson Purée de haricots beurre et pommes de Terre Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pomme HVE poire du chef	Haché fin de poisson Purée de haricots beurre Semoule <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Purée de pêches sans sucre	Carottes râpées au citron Tajine de poisson Semoule <b>BIO</b> Fromage fondu le carré Purée de pêches sans sucre
	<b>Goûter</b> Yaourt nature Compote de pomme HVE poire du chef	Fromage blanc <b>BIO</b> Fruit Boudoirs	Yaourt nature Fruit Petit cake au chocolat
MERCREDI	<b>Déjeuner</b> Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre <b>BIO</b> Petit suisse <b>BIO</b> Compote de pomme HVE banane du chef	Haché fin de poisson Purée de carottes <b>BIO</b> Purée de pommes de terre <b>BIO</b> Petit suisse <b>BIO</b> Compote de pomme HVE banane du chef	Concombre vinaigrette Thon au naturel (froid) Salade de riz du chef Camembert <b>BIO</b> Fruit
	<b>Goûter</b> Fromage blanc nature Compote de pomme HVE banane du chef	Petit suisse <b>BIO</b> Purée pomme fraise Boudoirs	Fromage blanc nature Purée pomme fraise Madeleine
JEUDI	<b>Déjeuner</b> Haché fin de poisson Purée de courgettes et pommes de terre <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Haché fin de poisson Coquillettes <b>BIO</b> Purée de courgettes <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Melon Filet de colin sauce provençale Purée de patate douce Petit moulé Ail et Fine Herbes Compote de pommes <b>BIO</b> du chef
	<b>Goûter</b> Petit suisse nature Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Fromage blanc <b>BIO</b> Fruit Boudoirs	Petit suisse nature Fruit Gâteau au yaourt du chef
VENDREDI	<b>Déjeuner</b> Haché fin de poisson Purée d'épinards et pommes de terre <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pomme HVE poire du chef	Haché fin de poisson Blé aux oignons Purée d'épinards <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pomme HVE poire du chef	Salade cajun (haricots rouges, maïs, tomates, poivrons et épices) Filet de poisson sauce safranée Epinards hachés à la crème Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit
	<b>Goûter</b> Fromage blanc nature Compote de pomme HVE poire du chef	Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pomme HVE poire du chef Pain	Fromage blanc nature Compote pomme framboise Pain et chocolat tablette

#### RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

**10M** de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

#### CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



#### Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

#### Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





## MENUS '4 SAISONS' | DU 24 AOÛT 2026 AU 30 AOÛT 2026 |

### 1. Menu petit s/viande 2. Menu moyen s/viande 3. Francheville Grand s/viande

#### 1. Menu petit s/viande

#### 2. Menu moyen s/viande

#### 3. Francheville Grand s/viande

	LUNDI		
	Déjeuner	Goûter	
MARDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée d'épinards et pommes de terre <b>BIO</b> Petit suisse <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Haché fin de poisson Purée d'épinards <b>BIO</b> Torti <b>BIO</b> Petit suisse <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef
	Goûter	Yaourt nature Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Petit suisse <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef Pain
MERCREDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée de carottes et pommes de terre <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pomme HVE poire du chef	Haché fin de poisson Blé aux oignons Purée de carottes <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pomme HVE poire du chef
	Goûter	Petit suisse nature Compote de pomme HVE poire du chef	Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pomme HVE poire du chef Boudoirs
JEUDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée de courgettes et pommes de terre <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pomme HVE banane du chef	Haché fin de poisson Pâtes <b>BIO</b> Purée de courgettes <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Compote pomme abricot
	Goûter	Fromage blanc nature Compote de pomme HVE banane du chef	Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit Boudoirs
VENDREDI	Déjeuner	Haché fin de poisson Purée de petits pois <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Haché fin de poisson Purée de petits pois <b>BIO</b> Riz <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef
	Goûter	Petit suisse nature Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef Pain

#### RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

**10M** de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

#### CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



#### Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

#### Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

