

Francheville
Menus du 06/07/2026 au 10/07/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Colin d'Alaska pmd sauce basilic

 Riz bio

 Bleu d'auvergne aop

 Coupelle de purée de pommes et bananes bio

Pain
Fromage fondu kiri
Fruit

MARDI

Salade de blé aux petits légumes

 Sauté de dinde 1r sauce estragon

 Omelette bio

Haricots verts à l'ail

 Yaourt nature sucré bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Coupelle de purée de pommes

MERCREDI

****Menu végétarien****

Tranche de pastèque

 Korma de boulgour bio, brunoise provençale et petits pois bio

 Crème dessert vanille bio

Gaillardise au chocolat
Fruit

JEUDI

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde

 Rôti de bœuf char au jus
Emincé végétal au jus

 Courgettes bio et pâtes bio et emmental râpé

 Cake coco bio

Pain
Fromage fondu Croc'lait
Brique de jus de pomme

VENDREDI

 Aiguillettes de poulet vf au jus

Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

Purée au romarin

Gouda

 Fruit de saison bio

Pain au lait
Fruit

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



Francheville
Menus du 13/07/2026 au 17/07/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Menu végétarien MENU BIO

 Lasagne aux légumes du soleil bio
 et emmental râpé bio
 Camembert bio
 Fruit de saison bio

Pain
Fromage fondu Croc'lait
Coupelle de purée de pomme coing

MARDI

MERCREDI

Tomates mozzarella
et vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf bio sauce
au thym
Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes

Petits pois mijotés

 Donut's sucré dcg

Pain
Pâte de fruits
Coupelle de purée de pommes
et fraises

JEUDI

Taboulé

 Merlu pmd sauce citron
persillée

Ratatouille et pommes de
terre

 Fruit de saison bio

Pain
Fromage fondu Picon
Fruit

VENDREDI

Tranche de melon jaune

Saucisse de porc façon rougail
 Riz bio cari de fèves et
haricots rouges

 Riz bio

 Fromage frais Saint Môret
bio

Galettes pur beurre
Yaourt nature

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



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Francheville
Menus du 20/07/2026 au 24/07/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Rôti de veau sauce Marengo
Galette de boulgour, haricot
rouge et poivron
sauce tomate

Pommes de terre en lamelles
persillées

Fromage blanc nature
et sucre blanc

 Fruit de saison bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Coupelle de purée de pommes
et ananas

MARDI

 Cour'slaw bio (carotte bio,
courgette bio, sauce coleslaw)

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé
et citron

 Epinards branches bio à la
béchamel

 Choux à la crème vanillée
dcg

Pain
Fromage fondu Croc'lait
Fruit

MERCREDI

REPAS FROID

Tranche de melon vert

Jambon de dinde

 Oeuf dur bio
Mayonnaise

 Coquillettes bio au pesto

 Saint Nectaire aop

Quatre quart
Briquette de jus de pomme

JEUDI

Menu végétarien

Salade de lentilles

 Fondant bio au fromage de
brebis

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Yaourt nature sucré bio

Pain
Fromage fondu kiri
Fruit

VENDREDI

Tomate et maïs
et vinaigrette au fromage
blanc

Cordon bleu de volaille
Beignet stick mozzarella

 Purée de carottes bio
(carottes et pommes de terre)

 Purée de pomme bio et
griottes

Boudoirs
Briquette de jus de pomme

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


Appellation
d'Origine Protégée


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Francheville
Menus du 27/07/2026 au 31/07/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Pastèque bio

 Aiguillettes de poulet vf
sauce au thym
Farfalles, courgettes façon
caponata et câpres

Courgettes et pommes de
terre

Yaourt aromatisé local
(Pourchoux)

Madeleine
Fruit

MARDI

 Salade de boulgour bio
tomate bio et poivrons

Rôti de dinde au jus
Quenelle nature sauce
champignon crémée

 Haricots vert bio à l'ail

 Fruit de saison bio

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel
Coupelle de purée de pomme
abricot

MERCREDI

 Parmentier de colin pmd et
fève purée de pomme de terre

 Coulommiers bio

Cubes de pêche au sirop

Pain
Fromage fondu Picon
Fruit

JEUDI

Concombre khira raïta
(coriandre, cumin, fromage
blanc)

Emincé de porc au jus*
Nuggets de blé

 Brocolis bio en persillade

Gâteau au fromage blanc

Biscuit tablette au chocolat au
lait
Briquette de jus de pomme

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

 Pont l'Evêque aop

 Fruit de saison bio

Pain
Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pomme
coing

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 24/08/2026 au 28/08/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de blé aux petits légumes et vinaigrette moutarde

🌿 Rôti de porc vf au jus
Falafel de pois chiches et fèves à la menthe

🌿 Carotte bio
au jus de légumes
Sauce fromage blanc à la menthe

🌿 Yaourt bio nature et sucre blanc

—
Madeleine
Fruit

MARDI

🌿 Concombre bio et maïs bio et vinaigrette moutarde

🌿 Aiguillette de poulet vf sauce estragon

🌿 Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella

🌿 Fusilli bio et emmental râpé

🌿 Purée de pomme fraîche bio aux abricots

—
Pain
Pâte de fruits
Fruit

MERCREDI

🌊 Colin d'Alaska pmd sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)

Polenta

Coulommiers

🌿 Fruit de saison bio

—
Pain
Fromage fondu Picon
Fruit

JEUDI

Tranche de pastèque

🌿 Sauté de dinde vf sauce au thym
Nugget's à l'emmental

Courgettes braisées

Tapioca au lait saveur vanille

—
Biscuit tablette au chocolat au lait
Brique de jus de pomme

VENDREDI

*** Menu végétarien***
MENU BIO

🌿 Korma de boulgour bio, brunoise provençale et petits pois bio

🌿 Emmental bio

🌿 Fruit de saison bio

—
Fromage blanc aromatisé aux fruits
Coupelle de purée de pomme coing

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



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande Française