



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

### 1. Menu petit 2. Menu moyen 3. Francheville Menu grand

	1. Menu petit	2. Menu moyen	3. Francheville Menu grand
LUNDI	<b>Déjeuner</b> Haché fin de volaille 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 volaille 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 Sauté de porc sauce paprika (frais, français) 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 volaille 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 volaille 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 Sauté de volaille sauce paëlla (français) 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 boeuf 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 boeuf 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> Sauté de veau au jus 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 2. Menu moyen 3. Francheville Menu grand

1. Menu petit

2. Menu moyen

3. Francheville Menu grand

JOUR	1. Menu petit			2. Menu moyen			3. Francheville Menu grand			
	Déjeuner	Goûter		Déjeuner	Goûter		Déjeuner	Goûter		
LUNDI										
MARDI										
MERCREDI	Déjeuner			Haché fin de boeuf 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 boeuf Pâtes tricolores Purée de brocolis <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef			Carottes râpées vinaigrette Rôti de Porc Froid (français) 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 2. Menu moyen 3. Francheville Menu grand

	1. Menu petit	2. Menu moyen	3. Francheville Menu grand
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 volaille 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 volaille 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 volaille française à l'ancienne 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 volaille 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 volaille 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 poulet 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 boeuf Purée d'artichaut Petit suisse <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Haché fin de boeuf Lentilles au jus Purée de courge fraîche Petit suisse <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Céleri frais râpé vinaigrette Estouffade de bœuf à la 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 2. Menu moyen 3. Francheville Menu grand

	1. Menu petit	2. Menu moyen	3. Francheville Menu grand
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 volaille 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 volaille 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 Rôti de volaille froid (français) 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 boeuf 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 boeuf Coquillettes <b>BIO</b> Purée de courgettes <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Melon Sauté de veau au jus 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 2. Menu moyen 3. Francheville Menu grand

1. Menu petit

2. Menu moyen

3. Francheville Menu grand

	1. Menu petit	2. Menu moyen	3. Francheville Menu grand	
LUNDI	Goûter			
	Déjeuner			
MARDI	Goûter			
	Déjeuner	Haché fin de volaille 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 volaille Purée d'épinards <b>BIO</b> Torti <b>BIO</b> Petit suisse <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef	Salade de lentilles aux échalottes Sauté de volaille au jus Epinards hachés <b>BIO</b> Gouda Fruit
MERCREDI	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	Yaourt nature Compote de pommes <b>BIO</b> du chef Pain et confiture
	Déjeuner	Haché fin de boeuf 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 boeuf Blé aux oignons Purée de carottes <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pomme HVE poire du chef	Taboulé <b>BIO</b> Sauté de veau au paprika (français) Choux fleurs persillés Brie Fruit
JEUDI	Goûter	Petit suisse nature Compote de pomme HVE poire du chef	Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pomme HVE poire du chef Boudoirs	Petit suisse nature Compote de pêches Galettes St Michel
	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	Concombre vinaigrette Filet de poisson sauce safranée Pâtes <b>BIO</b> Vache picon Compote pomme abricot
VENDREDI	Goûter	Fromage blanc nature Compote de pomme HVE banane du chef	Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit Boudoirs	Fromage blanc nature Fruit Gâteau au yaourt du chef
	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	Salade d'haricots beurre Chili sin carne Riz <b>BIO</b> Emmental Fruit
	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	Compote de pommes <b>BIO</b> du chef Pain et tartare nature

#### 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 !

