

Mairie de la Frette sur Seine

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9 Mars		Mardi 10 Mars		Mercredi 11 Mars		Jeudi 12 Mars		Vendredi 13 Mars	
			Velouté aux choux-fleurs				Samoussas aux légumes		Céleri rave BIO rémoulade
Couscous de la mer		Jambon blanc		Filet de hoki MSC , Sauce cajun		Butter chicken		Sauce aux 3 fromages	
Semoule BIO		Frites		Haricots verts BIO à l'ail , Pommes de terre vapeur		Petits légumes à la crème		Coquillettes BIO	
Fromage				Vache qui rit					
Fruits BIO de saison		Fromage blanc à la confiture de fraises		Crème aux œufs du chef		Lassi à la mangue (CHICHERY)		Compote de pommes et cannelle	

Mairie de la Frette sur Seine - Goûter

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9 Mars		Mardi 10 Mars		Mercredi 11 Mars		Jeudi 12 Mars		Vendredi 13 Mars	
Gâteau fourré abricot		Pain , Confiture de fraises		Croissant		Pain		Gaufre au sucre glace	
Verre de lait		Compote de pommes et cassis		Fruits de saison		Carré frais		Fruits de saison	
Fruits de saison						Jus de pomme			

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Ag. Régionale N. R. S. - 10, rue de la République - 77100 La Ferté-Macé - 03 25 25 25 25 - 2025 2026



Mairie de la Frette sur Seine

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
	Repas végétarien			
Sauté de dinde BBC , Sauce Napolitaine	Betteraves BIO , Vinaigrette	Taboulé à la semoule BIO		Pamplemousse
Carottes BIO braisées , Pommes de terre vapeur	Œufs brouillés crémeux à la ciboulette	Croque monsieur du chef	Pasta party Bolognaise	Filet de colin MSC , Sauce crème
Fromage	Riz BIO	Salade verte , Vinaigrette	Macaronis BIO	Choux fleurs en gratin
Fruits BIO de saison	Liégeois à la vanille	Coupe banane caramel	Fromage	Fruits BIO de saison

Mairie de la Frette sur Seine - Goûter

Menu du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Pain , Pâte à tartiner aux noisettes Verre de lait	Gâteau fourré abricot Suisse aromatisé	Pain au chocolat Verre de lait	Pain , Confiture de fraises Sirop de menthe	Gâteau petit beurre Verre de lait Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

api Restauration, S.A.S. 84-Parc des 1000 Arbres - 76100 Le Havre - Téléphone : 02 35 08 00 00 - 33 rue de la République - 47700 Le Havre - France



Mairie de la Frette sur Seine

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Carotte LOCALE râpée, Vinaigrette	Sauté de bœuf BBC au paprika	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Betteraves BIO, Vinaigrette	Velouté de carottes et lentilles
Saucisse de Toulouse			Filet de colin MSC, Sauce à la crème	Paëlla à la sauce végétale et pois chiches
Lentilles vertes BIO	Brocolis BIO poêlés	Semoule BIO	Purée d'épinards	Riz BIO créole
	Fromage	Laitage		
Compote de pommes BIO	Yaourt aux fruits	Fruits BIO de saison	Crumble aux pommes du chef	Fruits BIO de saison

Mairie de la Frette sur Seine - Goûter

Menu du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Pain, Beurre	Gâteau fourré fraise	Croissant	Pain, Miel	Gâteau fourré cacao
Fruits de saison	Verre de lait	Yaourt sucré	Compote de pommes et bananes	Verre de lait
	Compote de pommes et raisins			

Légende : **Bio** - Produits régionaux - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

apf@frette-sur-seine.fr - 03 44 81 11 11 - Répertoire des participants à la restauration collective





Mairie de la Frette sur Seine

Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avril	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
Œuf mimosa Pilon de poulet rôti aux herbes Blé BIO aux oignons Compote de pommes et bananes	Repas végétarien Potage de légumes Quiche au fromage du chef Salade verte Fromage blanc à la cassonade	Filet de hoki MSC, sauce vierge Purée de patates douces Laitage Fruits BIO de saison	Chili con carne Riz BIO créole Fromage Flan pâtissier nature du chef	Coleslaw BIO Rôti de dinde LABEL ROUGE, Sauce à la crème Frites Fruits BIO de saison

Mairie de la Frette sur Seine - Goûter

Menu du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avril	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
Madeleine nature Verre de lait Compote de pommes et	Pain, Confiture de fraises Fruits de saison	Pain au chocolat Sirop de fraise	Gâteau fourré abricot Compote de pommes et framboises	Pain Carré frais Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

AgriTerre Sud 5.A.3. en Calvados 14 505 26001 X - RCS LA MERISSE - 477 161 110 - 059 5544 361 rue de l'Ormeau - 61100 - 93010 www.agriTerre.com



Mairie de la Frette sur Seine

Menu du Mardi 7 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Repas végétarien	Mardi 7 Avril	Mercredi 8 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
	Curry de lentilles au lait de coco	Radis , Beurre	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Salade de riz BIO maïs et poivrons , Vinaigrette
	Pommes de terre au four	Tenders de poulet	Lasagnes Bolognaise du chef	Waterzooi de colin MSC
	Fromage	Petits pois BIO au jus	Salade verte , Vinaigrette	Haricots beurre persillés
	Salade de fruits du chef	Crème dessert praliné	Ile flottante du chef	Fromage blanc à la confiture de fraises

Mairie de la Frette sur Seine - Goûter

Menu du Lundi 6 Avril au Vendredi 10 Avril 2026

Lundi 6 Avril	Mardi 7 Avril	Mercredi 8 Avril	Jeudi 9 Avril	Vendredi 10 Avril
Madeleine nature	Pain , Confiture d'abricots	Pompoms chocolat	Pain	Brioche tranchée
Verre de lait	Fruits de saison	Verre de lait	Chanteneige	Verre de lait
Compote de pommes et			Fruits de saison	Compote de pommes et

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Appellation : S.A.S. de Cuisine 10 000 20214 - 888100 Vireppe - 87710 (10) - Département 36 rue de la Gare - 36100 Mors-les-Bains





Mairie de la Frette sur Seine

Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
Pilon de poulet rôti mariné	Filet de hoki MSC, Sauce aux épices	Escalope de porc BBC, sauce Dijonnaise	Macédoine mayonnaise	
Frites	Légumes couscous printanier	Choux fleurs BIO gratinés	Tortilla aux oignons	Sauté de bœuf
Fromage	Fromage blanc à la cassonade	Éclair au chocolat	Salade verte	Petits pois BIO au jus
Fruits BIO de saison			Crumble aux poires	Laitage
				Salade de fruits à la fleur d'oranger

Mairie de la Frette sur Seine - Gôûter

Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
Pain , Confiture de prunes	Gâteau fourré abricot	Pain , Confiture de fraises	Croissant	Pain
Fruits de saison	Verre de lait	Compote de pommes et cassis	Verre de lait	Carré frais
	Fruits de saison			Jus de pomme

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Agglocommunauté S.A.S de Carentan 50500 28800 - 0651 26 00 00 - 0233 26 00 00 - 0233 26 00 00 - 0233 26 00 00 - 0233 26 00 00



Mairie de la Frette sur Seine

Menu du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi 20 Avril		Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
Friand au fromage		Betteraves BIO , Vinaigrette	Salade de coquillettes BIO sauce cocktail	Dips de carottes sauce ciboulette	
Haut de cuisse de poulet BBC rôti aux herbes		Filet de hoki MSC , Sauce nantua	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	Sandwich jambon beurre	
Carottes BIO braisées		Écrasé de pommes de terre du chef	Salade verte , Vinaigrette	Riz BIO créole	
Compote de pommes BIO		Fruits BIO de saison	Fruits BIO de saison	Laitage	
				Gâteau aux amandes	
				Fruits BIO de saison	

Mairie de la Frette sur Seine - Goûter

Menu du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi 20 Avril		Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
Gaufre au sucre glace	Pain , Pâte à tartiner aux noisettes	Gâteau fourré abricot	Pain , Confiture de fraises		
Fruits de saison	Verre de lait	Suisse aromatisé	Yaourt sucré		
		Compote de poires	Sirop de menthe		
			Verre de lait		

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Apffrenaudon, S.A.S au Capital de 10.000.000€0001 - Siège social: 384 rue du Général de Gaulle - 93970 Mais en Barroul



Mairie de la Frette sur Seine

Menu du Lundi 27 Avril au Jeudi 30 Avril 2026

Repas végétarien	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril
Lundi 27 Avril			
Crêpe au fromage		Haricots rouges au maïs , Vinaigrette	
Parmentier à l'égrené de pois BIO	Gratin de colin MSC	Escalope de dinde , Sauce forestière	Cheeseburger
Chiffonnade de salade verte BIO	Haricots verts BIO	Riz BIO pilaf	Frites
	Laitage		Laitage
Fruits BIO de saison	Mille feuille de génoise et confiture de fraise	Fruits BIO de saison	Compote de pommes

Mairie de la Frette sur Seine - Goûter

Menu du Lundi 27 Avril au Jeudi 30 Avril 2026

Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril
Gâteau saveur citron	Pain , Beurre	Gâteau fourré fraise	Croissant
Verre de lait	Flan au chocolat	Verre de lait	Fruits de saison
Fruits de saison		Compote de pommes et cassis	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Les informations A.S. le 27/04/2026 à 10h00, le 28/04/2026 à 10h00, le 29/04/2026 à 10h00, le 30/04/2026 à 10h00.

