

Mairie de la Frette sur Seine

Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

Repas végétarien			
Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves BIO , Vinaigrette Escalope Viennoise , Sauce tomate basilic Tortis BIO Yaourt BIO aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Friand au fromage Chili sin carne pois BIO Riz basmati façon pilaf Fruit BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc aux carottes et au thym Courgettes braisées Fromage Beignet aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf mimosa Rôti de bœuf , Jus de viande lié aux herbes Petits pois et carottes Abricots au sirop

Mairie de la Frette sur Seine - Gôûter

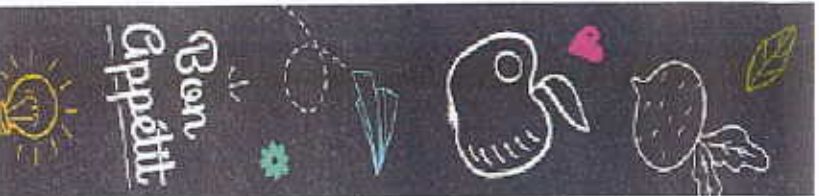
Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai
<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat Verre de lait Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Céréale gourmand Fromage blanc sucré Compote de pommes et abricots 	<ul style="list-style-type: none"> Pain , Confiture de fraises Yaourt aromatisé Jus multi-fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Gâteau au yaourt du chef Verre de lait Sirop de fraise

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

AMBIERNAUD SAS 5, rue de la Chapelle 77100 La Ferté-Macé - 03 25 22 10 00 - contact@ambiernaud.com



Mairie de la Frette sur Seine

Menu du Lundi 11 Mai au Mercredi 13 Mai 2026



Lundi 11 Mai

Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette

Sauté de **poulet BBC** au curry

Ratatouille du chef

Compote de pommes et cassis

Mardi 12 Mai

Tomates BIO , Vinaigrette

Cordon bleu de dinde , Sauce ketchup

Pommes de terre sautées

Fruit BIO de saison

Mercredi 13 Mai

Carbonara aux deux saumons

Coquillettes BIO

Fromage

Poire au coulis de framboises et amandes

Mairie de la Frette sur Seine - Goûter

Menu du Lundi 11 Mai au Mercredi 13 Mai 2026

Lundi 11 Mai

Pain , Pâte à tartiner aux noisettes

Fruit de saison

Mardi 12 Mai

Verre de lait

Portion de Miel Pops

Compote de fruits

Mercredi 13 Mai

Brownie au chocolat

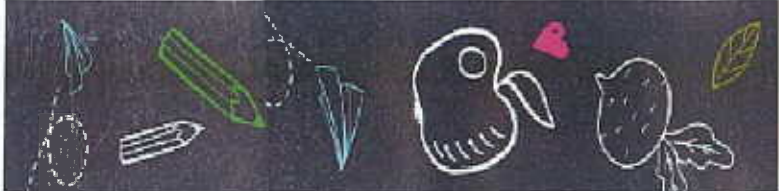
Suisse nature

Jus multi-fruits

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Apikemurantes S.A. S au capital de 10 000 000 € - RCS de Metz - 477 181 010 - Siège social : 381 rue du Général de Gaulle - 57370 Neas en Barrois



Mairie de la Frette sur Seine

Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

	Repas végétarien		Repas Belge	
Lundi 18 Mai		Mardi 19 Mai		Mercredi 20 Mai
Saucisson à l'ail, Cornichons	Melon	Saucisse végétale au blé et pois, Sauce rougail	Salade verte, Vinaigrette	Rôti de porc LABEL ROUGE, Sauce aux épices
Escalope de dinde, Sauce à la crème			Moules marinières	Filet de hoki MSC, Sauce curry coco
Haricots verts BIO	Riz BIO	Gratin de brocolis à la béchamel	Frites	Semoule BIO
		Laitage		Fromage
Suisse aromatisé	Liégeois à la vanille	Fruit BIO de saison	Gaufre au sucre glace	Fruit BIO de saison

Mairie de la Frette sur Seine - Goûter

Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeu di 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Pain, Pâte à tartiner aux noisettes Verre de lait Fruits de saison	Quatre quart Suisse aromatisé Jus multi-fruits	Pain Brie Sirop de grenadine	Pain, Confiture de fraises Yaourt sucré	Gâteau saveur citron Verre de lait Fruits de saison

Légende : **Bio - Produits régionaux - Produits labellisés** - Recettes DAS car urine

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

AdRestaurat ion S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS : 344 441 942 - Siège social : 394 rue du Général de Gaulle - 50370 Mores en Brieux



Mairie de la Frette sur Seine

Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

		Repas végétarien			
Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai		
Filet de merlu MSC	Concombres BIO, Vinaigrette	Melon	Boulettes au veau, Sauce provençale		
Haricots verts BIO, Pommes de terre au four	Lasagnes Bolognaise du chef	Cordon bleu végétarien	Petits pois BIO au jus		
Produit laitier	Salade verte	Pennes BIO	Fromage		
Coupe de fraises	Fruit BIO de saison	Pot de glace	Salade de fruits du chef		

Mairie de la Frette sur Seine - Goûter

Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
Céréales Verre de lait Fruit de saison	Chausson aux pommes Fruits de saison	Pain, Miel Fromage blanc aromatisé	Gâteau "Prince" chocolat Verre de lait Compote de fruits

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Agglomération de la Frette sur Seine - 2026 - 2027 - 2028 - 2029 - 2030 - 2031 - 2032 - 2033 - 2034 - 2035 - 2036 - 2037 - 2038 - 2039 - 2040 - 2041 - 2042 - 2043 - 2044 - 2045 - 2046 - 2047 - 2048 - 2049 - 2050 - 2051 - 2052 - 2053 - 2054 - 2055 - 2056 - 2057 - 2058 - 2059 - 2060 - 2061 - 2062 - 2063 - 2064 - 2065 - 2066 - 2067 - 2068 - 2069 - 2070 - 2071 - 2072 - 2073 - 2074 - 2075 - 2076 - 2077 - 2078 - 2079 - 2080 - 2081 - 2082 - 2083 - 2084 - 2085 - 2086 - 2087 - 2088 - 2089 - 2090 - 2091 - 2092 - 2093 - 2094 - 2095 - 2096 - 2097 - 2098 - 2099 - 2100

Mairie de la Frette sur Seine

Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Repas végétarien					Animation Manga / Japon	
Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Mercredi 3 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin		
<ul style="list-style-type: none"> Melon Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre à l'ail Cuisse de poulet rôti aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la semoule BIO Quiche Lorraine du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de colin MSC, Sauce à l'oseille Frites Produit laitier 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres BIO au vinaigre de riz Poulet teriyaki Nouilles 		
<ul style="list-style-type: none"> Bâtonnet de glace au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Éclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Sorbet à la mangue 		

Mairie de la Frette sur Seine - Goûter

Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Mercredi 3 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
<ul style="list-style-type: none"> Madeleine au chocolat Verre de lait Compote de pommes et abricots 	<ul style="list-style-type: none"> Pain , Confiture de fraises Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Baguette viennoise pépîte chocolat Suisse nature Sirop de fraise 	<ul style="list-style-type: none"> Cookie du chef Bâtonnet de glace à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Pain Édam Fruits de saison

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Appréciation S.A.S. & Associés | 15 rue de la République - 93210 La Villette | 01 70 70 50 00 | contact@mairie-la-frette-sur-seine.fr | www.mairie-la-frette-sur-seine.fr



Mairie de la Frette sur Seine



Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Repas végétarien				
Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeu di 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Sauté de poulet BBC au curry , Sauce miel moutarde	Boulettes au veau , Jus à l'oriental	Saucisson à lail , Cornichons	Tomates BIO au basilic , Vinaigrette	Calamars à la romaine , Sauce provençale
Julienne de légumes à l'huile d'olive , Pommes de terre BIO vapeur	Boullour BIO	Pizza aux trois fromages	Emincé végétal façon carbonara	Gratin de courgettes BIO
Laitage	Salade verte	Farfalle BIO	Far breton aux pommes	Fromage
Fruit BIO de saison	Crème dessert praliné	Fruit BIO de saison		Salade de fruits du chef



Mairie de la Frette sur Seine - Goûter

Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeu di 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Roulé au chocolat	Pain , Confiture d'abricots	Gâteau au yaourt du chef	Pain Chanteneige	Céréales
Verre de lait	Fruits de saison	Verre de lait	Fruits de saison	Fromage blanc sucré
Compote de pommes et bananes		Prunes		Compote de pommes et cassis

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Appréhensions : 04 5 66 61 61 61 - 04 5 66 61 61 61 - 04 5 66 61 61 61 - 04 5 66 61 61 61 - 04 5 66 61 61 61



Mairie de la Frette sur Seine

Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

		Repas Far West - BBQ		Repas végétarien	
Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin	
<ul style="list-style-type: none"> Filet de saumon rôti, Sauce beurre blanc Haricots verts BIO Fromage Ile flottante et crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> Escalope de dinde panée au parmesan Petits pois BIO au jus Fromage Yaourt BIO aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres BIO Merguez, Sauce barbecue Frites Brownie au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Bolognaise au boeuf Pennes BIO Clafoutis aux bigarreaux 	<ul style="list-style-type: none"> Nuggets végétariens Pommes de terre persillées Laitage Bâtonnet de glace au chocolat 	

Mairie de la Frette sur Seine - Goûter

Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
<ul style="list-style-type: none"> Pain, Barre de chocolat Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Madeleine nature Verre de lait Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pain, Confiture de fraises Fromage blanc nature 	<ul style="list-style-type: none"> Sablé breton Glace à l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> Pain Carré frais Jus de pomme

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Mairie de la Frette sur Seine - 10, rue de la République - 77100 La Frette sur Seine - 03 77 27 10 00 - 03 77 27 10 01 - 03 77 27 10 02 - 03 77 27 10 03 - 03 77 27 10 04 - 03 77 27 10 05 - 03 77 27 10 06 - 03 77 27 10 07 - 03 77 27 10 08 - 03 77 27 10 09 - 03 77 27 10 10 - 03 77 27 10 11 - 03 77 27 10 12 - 03 77 27 10 13 - 03 77 27 10 14 - 03 77 27 10 15 - 03 77 27 10 16 - 03 77 27 10 17 - 03 77 27 10 18 - 03 77 27 10 19 - 03 77 27 10 20 - 03 77 27 10 21 - 03 77 27 10 22 - 03 77 27 10 23 - 03 77 27 10 24 - 03 77 27 10 25 - 03 77 27 10 26 - 03 77 27 10 27 - 03 77 27 10 28 - 03 77 27 10 29 - 03 77 27 10 30 - 03 77 27 10 31 - 03 77 27 10 32 - 03 77 27 10 33 - 03 77 27 10 34 - 03 77 27 10 35 - 03 77 27 10 36 - 03 77 27 10 37 - 03 77 27 10 38 - 03 77 27 10 39 - 03 77 27 10 40 - 03 77 27 10 41 - 03 77 27 10 42 - 03 77 27 10 43 - 03 77 27 10 44 - 03 77 27 10 45 - 03 77 27 10 46 - 03 77 27 10 47 - 03 77 27 10 48 - 03 77 27 10 49 - 03 77 27 10 50 - 03 77 27 10 51 - 03 77 27 10 52 - 03 77 27 10 53 - 03 77 27 10 54 - 03 77 27 10 55 - 03 77 27 10 56 - 03 77 27 10 57 - 03 77 27 10 58 - 03 77 27 10 59 - 03 77 27 10 60 - 03 77 27 10 61 - 03 77 27 10 62 - 03 77 27 10 63 - 03 77 27 10 64 - 03 77 27 10 65 - 03 77 27 10 66 - 03 77 27 10 67 - 03 77 27 10 68 - 03 77 27 10 69 - 03 77 27 10 70 - 03 77 27 10 71 - 03 77 27 10 72 - 03 77 27 10 73 - 03 77 27 10 74 - 03 77 27 10 75 - 03 77 27 10 76 - 03 77 27 10 77 - 03 77 27 10 78 - 03 77 27 10 79 - 03 77 27 10 80 - 03 77 27 10 81 - 03 77 27 10 82 - 03 77 27 10 83 - 03 77 27 10 84 - 03 77 27 10 85 - 03 77 27 10 86 - 03 77 27 10 87 - 03 77 27 10 88 - 03 77 27 10 89 - 03 77 27 10 90 - 03 77 27 10 91 - 03 77 27 10 92 - 03 77 27 10 93 - 03 77 27 10 94 - 03 77 27 10 95 - 03 77 27 10 96 - 03 77 27 10 97 - 03 77 27 10 98 - 03 77 27 10 99 - 03 77 27 10 100



Mairie de la Frette sur Seine

Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Repas végétarien				Pique-Nique / Cirque
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Judi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Tortellini ricotta épinards Tortis BIO Donut 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates BIO, Vinaigrette Hachis Parmentier du chef Salade verte Fromage Crêpe à la confiture de fraise 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poulet, Sauce Napolitaine Semoule BIO Fromage Fruit BIO de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Friand au fromage Moussaka de thon aux légumes Salade verte Coupe de fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Sandwich jambon beurre Chips, Vinaigrette Babybel Melon

Mairie de la Frette sur Seine - Goûter

Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Judi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
<ul style="list-style-type: none"> Muffin aux pépites de chocolat Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pain, Pâte à tartiner aux noisettes Verre de lait Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Suisse aromatisé Quatre quart 	<ul style="list-style-type: none"> Biscuits secs Bâtonnet de glace au chocolat Jus multi-fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Pain, Confiture de fraises Yaourt sucré Sirop de menthe

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

AppRestauratIon S.A.S au Capital de 10.000.000,00 € RCS Lille Métropole 477181010 - Siège social : 18 avenue du Général de Gaulle - 59370 Voies en Brouck



Mairie de la Frette sur Seine

Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Repas végétarien				
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 1 Juillet	Judi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
Sauté de porc au caramel	Salade grecque à la feta AOP	Tomates BIO, Vinaigrette	Concombres, Concombres sauce bulgare	Tenders de poulet, Sauce barbecue
Brocolis BIO poêlés	Tomates farcies du chef	Pizza aux trois fromages	Colin MSC façon meunière	Produit laitier
Fromage	Riz BIO créole	Salade verte	Coquillettes BIO	Frites
Paris Brest	Bâtonnet de glace au chocolat	Melon	Glace à l'eau	Salade de fruits du chef

Mairie de la Frette sur Seine - Goûter

Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 1 Juillet	Judi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
Gaufre au sucre glace	Pain, Barre de chocolat	Gâteau au yaourt du chef	Brioche aux pépites de chocolat	Pain, Miel
Verre de lait	Fruits de saison	Glace à l'eau	Fruits de saison	Compote de pommes et bananes
Fruits de saison				

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Activité financée par le Département de la Seine-Maritime - 2026 - 2027 - 2028 - 2029 - 2030 - 2031 - 2032 - 2033 - 2034 - 2035 - 2036 - 2037 - 2038 - 2039 - 2040 - 2041 - 2042 - 2043 - 2044 - 2045 - 2046 - 2047 - 2048 - 2049 - 2050 - 2051 - 2052 - 2053 - 2054 - 2055 - 2056 - 2057 - 2058 - 2059 - 2060 - 2061 - 2062 - 2063 - 2064 - 2065 - 2066 - 2067 - 2068 - 2069 - 2070 - 2071 - 2072 - 2073 - 2074 - 2075 - 2076 - 2077 - 2078 - 2079 - 2080 - 2081 - 2082 - 2083 - 2084 - 2085 - 2086 - 2087 - 2088 - 2089 - 2090 - 2091 - 2092 - 2093 - 2094 - 2095 - 2096 - 2097 - 2098 - 2099 - 2100