






# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



**SEMAINE N° 04 – DU 19 AU 23 JANVIER 2026**

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
<b>MIDI</b>	<b>BOUILLON DE POT AU FEU</b>  <b>SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE</b>  <b>CAROTTES BRAISÉES</b>   <b>YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE</b> <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	<b>CHOUX FLEURS VINAIGRETTE</b>  <b>SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE</b>  <b>PURÉE DE PATATES DOUCES</b>   <b>BABYBEL</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE PARMENTIER</b>  <b>SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME</b>  <b>MACARONIS</b>  <b>KIRI</b>  <b>FRUIT</b>	<b>SALADE DE LENTILLES</b>  <b>CRÊPE AU FROMAGE</b>  <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>  <b>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</b>  <b>BISCUIT</b>	<b>VELOUTÉ DE COURGETTES</b>  <b>FILET DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC</b>  <b>GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE</b>   <b>BRIE</b>  <b>FRUIT</b>



FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON



AIDE U.E À DESTINATION DES ÉCOLES

LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)



# MENUS CRÈCHE



## SEMAINE N° 04 – DU 19 AU 23 JANVIER 2026

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
MIDI	<b>BOUILLON DE POT AU FEU</b>  <b>SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE</b>  <b>CAROTTES BRAISÉES</b>  <b>YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE</b> <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	<b>CHOUX FLEURS VINAIGRETTE</b>  <b>SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE</b>  <b>PURÉE DE PATATES DOUCES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE PARMENTIER</b>  <b>SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME</b>  <b>MACARONIS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>SALADE DE LENTILLES</b>  <b>ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE</b>  <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>  <b>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</b>	<b>VELOUTÉ DE COURGETTES</b>  <b>FILET DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC</b>  <b>GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>



FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)



LA LÉGISLATION NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON, N'HÉSITEZ PAS À LES LEUR DEMANDER.

**CRÈCHE : MENUS DES MIXÉS SEMAINE N°1**



# MENUS PETITE CRÈCHE



**SEMAINE N° 04 – DU 19 AU 23 JANVIER 2026**

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
<b>MIDI</b>	<b>YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE</b> (avec dosette de sucre semoule)	<b>FRUIT</b>	<b>FRUIT</b>	<b>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</b>	<b>FRUIT</b>



FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)



LA LÉGISLATION NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON, N'HÉSITEZ PAS À LES LEUR DEMANDER.

**CRÈCHE : MENUS DES MIXÉS SEMAINE N°1**

# MENUS

## RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 04 – DU 19 AU 25 JANVIER 2026



	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
MIDI	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE BRETON	POTAGE PARMENTIER	POTAGE DE CÉLERI	VELOUTÉ DE COURGETTES	VELOUTÉ D'ASPERGES	TOURIN À L'AIL
	POMELOS / POIREAUX VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE / RADIS NOIR RÂPÉ	ŒUFS DURS RAVIGOTE / SALADE VERTE	SALADE DE LENTILLES	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / ROSETTE DE TRADITION ARTISANALE BEURRE	SALADE DE POT AU FEU	AVOCAT AU THON
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME	ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE	ARTISANALE	POTÉE DE CHOUX	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU
	CAROTTES BRAISÉES	PURÉE DE PATATES DOUCES	MACARONIS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BEURRE	FROMAGE	POMMES SARLADAISES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	AILE DE RAIE AU BEURRE BLANC	YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION	FROMAGE
	RIZ AU LAIT FERMIER SAVEUR VANILLE	FRUIT	POMME AU FOUR	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE		CROUSTADE AUX PRUNEAUX D'AGEN
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON  LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)		
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS						
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT						

LA LÉGISLATION (DÉCRET NATIONAL 2002-1465 ET RÈGLEMENT UE 1337/2013) NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES, PORCINES, OVINES, CAPRINES ET DE VOLAILLES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON, N'HÉSITEZ PAS À LES LEUR DEMANDER.

NOUS NOUS PERMETTONS DE PORTER À VOTRE ATTENTION QUE LA QUASI TOTALITÉ DES PLATS QUE NOUS VOUS PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIONNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE PAR NOS CUISINIERS.



# MENUS SANS SEL

## RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 04 – DU 19 AU 25 JANVIER 2026

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
MIDI	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE BRETON	POTAGE PARMENTIER	POTAGE DE CÉLERI	VELOUTÉ DE COURGETTES	CRÈME DE NAVETS	TOURIN À L'AIL
	POMELOS / POIREAUX VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE / RADIS NOIR RÂPÉ	ŒUFS DURS / SALADE VERTE	SALADE DE LENTILLES	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	SALADE DE POT AU FEU	AVOCAT AU THON
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME	ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE	AILE DE RAIE AU BEURRE BLANC	POTÉE DE CHOUX	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU
	CAROTTES BRAISÉES	PURÉE DE PATATES DOUCES	MACARONIS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FRUIT	FRUIT	POMMES SARLADAISES
	COMPOTE	LAITAGE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POMME DE TERRE RÔTIE	YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	RIZ AU LAIT FERMIER SAVEUR VANILLE	FRUIT	POMME AU FOUR	BISCUIT	LAITAGE		CROUSTADE AUX PRUNEAUX D'AGEN
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON  LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)		
ENTRÉE	MACÉDOINE EN SALADE OU POMELOS						
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT						

LA LÉGISLATION (DÉCRET NATIONAL 2002-1465 ET RÈGLEMENT UE 1337/2013) NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES, PORCINES, OVINES, CAPRINES ET DE VOLAILLES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON, N'HÉSITEZ PAS À LES LEUR DEMANDER.

NOUS NOUS PERMETTONS DE PORTER À VOTRE ATTENTION QUE LA QUASI TOTALITÉ DES PLATS QUE NOUS VOUS PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIONNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE PAR NOS CUISINIERS.



# MENUS

## REPAS ADULTES

DOMICILE – ACCUEIL DE JOUR – PISCINE – SQUASH  
HALTE GARDERIE - SESSAD

SEMAINE N° 04 – DU 19 AU 25 JANVIER 2026



	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
MIDI	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE BRETON	POTAGE PARMENTIER	POTAGE DE CÉLERI	VELOUTÉ DE COURGETTES	VELOUTÉ D'ASPERGES	TOURIN À L'AIL
	POMELOS / POIREAUX VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE / RADIS NOIR RÂPÉ	ŒUFS DURS RAVIGOTE / SALADE VERTE	SALADE DE LENTILLES	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / ROSETTE DE TRADITION ARTISANALE BEURRE	SALADE DE POT AU FEU	AVOCAT AU THON
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME	ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE	POTÉE DE CHOUX	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU	
	CAROTTES BRAISÉES	PURÉE DE PATATES DOUCES	MACARONIS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FROMAGE	POMMES SARLADAISES	
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	AILE DE RAIE AU BEURRE BLANC	FROMAGE	
	RIZ AU LAIT FERMIER SAVEUR VANILLE	FRUIT	POMME AU FOUR	BISCUIT	YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION	FROMAGE	
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON  LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)		
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS						
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT						

LA LÉGISLATION (DÉCRET NATIONAL 2002-1465 ET RÈGLEMENT UE 1337/2013) NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES, PORCINES, OVINES, CAPRINES ET DE VOLAILLES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON, N'HÉSITEZ PAS À LES LEUR DEMANDER.

NOUS NOUS PERMETTONS DE PORTER À VOTRE ATTENTION QUE LA QUASI TOTALITÉ DES PLATS QUE NOUS VOUS PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIONNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE PAR NOS CUISINIERES.

## MENUS SANS SEL

### REPAS ADULTES

DOMICILE – ACCUEIL DE JOUR – PISCINE – SQUASH  
HALTE GARDERIE - SESSAD

SEMAINE N° 04 – DU 19 AU 25 JANVIER 2026



	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
MIDI	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE BRETON	POTAGE PARMENTIER	POTAGE DE CÉLERI	VELOUTÉ DE COURGETTES	CRÈME DE NAVETS	TOURIN À L'AIL
	POMELOS / POIREAUX VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE / RADIS NOIR RÂPÉ	ŒUFS DURS / SALADE VERTE	SALADE DE LENTILLES	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	SALADE DE POT AU FEU	AVOCAT AU THON
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME	ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE		POTÉE DE CHOUX	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU
	CAROTTES BRAISÉES	PURÉE DE PATATES DOUCES	MACARONIS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	AILE DE RAIE AU BEURRE BLANC	FRUIT	POMMES SARLADAISES
	COMPOTE	LAITAGE	YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	FRUIT	POMME DE TERRE RÔTIE	YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>
	RIZ AU LAIT FERMIER SAVEUR VANILLE	FRUIT	POMME AU FOUR	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	LAITAGE		CROUSTADE AUX PRUNEAUX D'AGEN
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	MACÉDOINE EN SALADE OU POMELOS						
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT						
					LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)		

LA LÉGISLATION (DÉCRET NATIONAL 2002-1465 ET RÈGLEMENT UE 1337/2013) NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES, PORCINES, OVINES, CAPRINES ET DE VOLAILLES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON, N'HÉSITEZ PAS À LES LEUR DEMANDER.

NOUS NOUS PERMETTONS DE PORTER À VOTRE ATTENTION QUE LA QUASI TOTALITÉ DES PLATS QUE NOUS VOUS PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIONNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE PAR NOS CUISINIERES.