



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 04 – DU 19 AU 23 JANVIER 2026

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



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	<p>BOUILLON DE POT AU FEU</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE</p> <p>CAROTTES BRAISÉES</p> <p>YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p>CHOUX FLEURS VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE</p> <p>PURÉE DE PATATES DOUCES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE PARMENTIER</p> <p>SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME</p> <p>MACARONIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>VEOUTÉ DE COURGETTES</p> <p>FILET DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC</p> <p>GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>



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
MIDI	YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	FRUIT	FRUIT	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT



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 POMELOS / POIREAUX VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE CAROTTES BRAISÉES FROMAGE RIZ AU LAIT FERMIER SAVEUR VANILLE	POTAGE BRETON CHOUX FLEURS VINAIGRETTE / RADIS NOIR RÂPÉ SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE PURÉE DE PATATES DOUCES FROMAGE FRUIT	POTAGE PARMENTIER ŒUFS DURS RAVIGOTE / SALADE VERTE SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME MACARONIS FROMAGE POMME AU FOUR	POTAGE DE CÉLERI SALADE DE LENTILLES ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE FROMAGE BLANC AROMATISÉ BISCUIT	VELOUTÉ DE COURGETTES CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / ROSETTE DE TRADITION ARTISANALE BEURRE AILE DE RAIE AU BEURRE BLANC GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ASPERGES SALADE DE POT AU FEU POTÉE DE CHOUX FROMAGE YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION	TOURIN À L'AIL AVOCAT AU THON TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU POMMES SARLADAISES FROMAGE CROUSTADE AUX PRUNEAUX D'AGEN

PLATS DE REMPLACEMENT N°1

ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT

★ 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 (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 POMELOS / POIREAUX VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE CAROTTES BRAISÉES COMPOTE RIZ AU LAIT FERMIER SAVEUR VANILLE	POTAGE BRETON CHOUX FLEURS VINAIGRETTE / RADIS NOIR RÂPÉ SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE PURÉE DE PATATES DOUCES LAITAGE FRUIT	POTAGE PARMENTIER ŒUFS DURS / SALADE VERTE SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME MACARONIS YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) POMME AU FOUR	POTAGE DE CÉLERI SALADE DE LENTILLES ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS FRUIT FROMAGE BLANC AROMATISÉ	VELOUTÉ DE COURGETTES CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / JAMBON BLANC AILE DE RAIE AU BEURRE BLANC POMME DE TERRE RÔTIE LAITAGE FRUIT	CRÈME DE NAVETS SALADE DE POT AU FEU POTÉE DE CHOUX FRUIT YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION	TOURIN À L'AIL AVOCAT AU THON TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU POMMES SARLADAISES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) CROUSTADE AUX PRUNEAUX D'AGEN

PLATS DE REMPLACEMENT N°1

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

★ 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 (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 POMELOS / POIREAUX VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE CAROTTES BRAISÉES FROMAGE RIZ AU LAIT FERMIER SAVEUR VANILLE	POTAGE BRETON CHOUX FLEURS VINAIGRETTE / RADIS NOIR RÂPÉ SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE PURÉE DE PATATES DOUCES	POTAGE PARMENTIER ŒUFS DURS RAVIGOTE / SALADE Verte SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME MACARONIS	POTAGE DE CÉLERI SALADE DE LENTILLES ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE	VELOUTÉ DE COURGETTES CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / ROSETTE DE TRADITION ARTISANALE BEURRE AILE DE RAIE AU BEURRE BLANC GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ASPERGES SALADE DE POT AU FEU POTÉE DE CHOUX FROMAGE YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION	TOURIN À L'AIL AVOCAT AU THON TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU POMMES SARLADAISES FROMAGE CROUSTADE AUX PRUNEAUX D'AGEN
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ BISCUIT			
		FRUIT	POMME AU FOUR				

PLATS DE REMplacement N°1

ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT

★ 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 (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 VOUS 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

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 POMELOS / POIREAUX VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE CAROTTES BRAISÉES COMPOTE RIZ AU LAIT FERMIER SAVEUR VANILLE	POTAGE BRETON CHOUX FLEURS VINAIGRETTE / RADIS NOIR RÂPÉ SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE PURÉE DE PATATES DOUCES LAITAGE FRUIT	POTAGE PARMENTIER ŒUFS DURS / SALADE Verte SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME MACARONIS YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) POMME AU FOUR	POTAGE DE CÉLERI SALADE DE LENTILLES ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS FRUIT FROMAGE BLANC AROMATISÉ BISCUIT	VELOUTÉ DE COURGETTES CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / JAMBON BLANC AILE DE RAIE AU BEURRE BLANC POMME DE TERRE RÔTIE LAITAGE FRUIT	CRÈME DE NAVETS SALADE DE POT AU FEU POTÉE DE CHOUX FRUIT YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION	TOURIN À L'AIL AVOCAT AU THON TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU POMMES SARLADAISES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) CROUSTADE AUX PRUNEAUX D'AGEN

PLATS DE REMplacement N°1

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

★ 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 (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 VOUS 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.