



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 05 – DU 26 AU 30 JANVIER 2026

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
MIDI	<p>CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE</p> <p>CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISÉS</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ</p> <p>FRITES</p> <p> BABYBEL</p> <p>FRUIT</p>	<p>TABOULÉ</p> <p>JAMBON BRAISÉ</p> <p>SALSIFIS PERSILLÉS</p> <p>YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>PÂTES AUX PETITS POIS</p> <p> EMMENTAL</p> <p>COMPOTE</p>	<p>POTAGE DE POIS CASSÉS</p> <p>POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON</p> <p>PURÉE DE POTIRON</p> <p>RONDELÉ NATURE</p> <p>CRÈME DESSERT FERMIERE AU CHOCOLAT</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)

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.



MENUS CRÈCHE



SEMAINE N° 05 – DU 26 AU 30 JANVIER 2026

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
MIDI	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL PETITS SUISSES AROMATISÉS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ FRITES FROMAGE FRUIT	TABOULÉ JAMBON BLANC SALSIFIS PERSILLÉS YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES COQUILLETES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE POIS CASSÉS POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON PURÉE DE POTIRON FROMAGE COMPOTE
★	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°2



MENUS PETITE CRÈCHE



SEMAINE N° 05 – DU 26 AU 30 JANVIER 2026

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
MIDI	PETITS SUISSES AROMATISÉS	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FRUIT	COMPOTE
★	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°2



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 05 – DU 26 JANVIER AU 01 FÉVRIER 2026

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 01
MIDI	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE DE POIS CASSÉS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE DE LENTILLES
	CROQUE MONSIEUR	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS	SALADE DE MÂCHE AUX CROÛTONS ET NOIX	MOULES PERSILLÉES
	ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE	/ RILLETES DE PORC	JAMBON BRAISÉ	/ SALADE DE CHOU ROUGE	/ SAUCISSE SÈCHE DE TRADITION ARTISANALE	TRIPES À LA MODE DE CAEN	POULET DE LA FERME RÔTI
	CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL	STEAK HACHÉ	SALSIFIS PERSILLÉS	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	BEURRE	POMME DE TERRE VAPEUR	TOMATES À LA PROVENÇALES
	FROMAGE	FRITES	FROMAGE	COQUILLETES	POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON	FROMAGE	/ POMMES RÔSTIS
	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FROMAGE	YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	FROMAGE	PURÉE DE POTIRON	BANANE FLAMBÉE	FROMAGE
		FRUIT		FRUIT	FROMAGE		TARTE AUX MYRTILLES
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						
VIANDE	FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)						
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES						
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

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 05 – DU 26 JANVIER AU 01 FÉVRIER 2026



	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 01
MIDI	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE DE POIS CASSÉS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE DE LENTILLES
	TARTE POULET PRINTANIÈRE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS	SALADE DE MÂCHE AUX NOIX	FILET DE COLIN BELLEVUE
	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	/	CÔTE DE PORC AU JUS	/	JAMBON BLANC	SAUCISSE GRILLÉE	POULET DE LA FERME RÔTI
	CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALSIFIS PERSILLÉS	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	FILET DE POISSON AU FOUR CITRON	POMME DE TERRE VAPEUR	TOMATES À LA PROVENÇALES
	FRUIT	STEAK HACHÉ	FRUIT	COQUILLETTES	PURÉE DE POTIRON	LAITAGE	/
	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRITES	YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	LAITAGE	FRUIT	BANANE FLAMBÉE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES
		LAITAGE		FRUIT	CRÈME DESSERT FERMÈRE AU CHOCOLAT		FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>
		FRUIT					TARTE AUX MYRTILLES
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						
VIANDE	FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)						
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES						
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.



MENUS

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 05 – DU 26 JANVIER AU 01 FÉVRIER 2026



	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 01
MIDI	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE DE POIS CASSÉS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE DE LENTILLES
	CROQUE MONSIEUR	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS	SALADE DE MÂCHE AUX CROÛTONS ET NOIX	MOULES PERSILLÉES
	ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE	/ RILLETES DE PORC	JAMBON BRAISÉ	/ SALADE DE CHOU ROUGE	/ SAUCISSE SÈCHE DE TRADITION ARTISANALE BEURRE	TRIPES À LA MODE DE CAEN	POULET DE LA FERME RÔTI
	CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL	STEAK HACHÉ	SALSIFIS PERSILLÉS	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON	POMME DE TERRE VAPEUR	TOMATES À LA PROVENÇALES
	FROMAGE	POMMES DAUPHINES	FROMAGE	COQUILLETTES	PURÉE DE POTIRON	FROMAGE	/ POMMES RÖSTIS
	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FROMAGE	YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	FROMAGE	FROMAGE	BANANE FLAMBÉE	FROMAGE
		FRUIT		FRUIT	FROMAGE		TARTE AUX MYRTILLES
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	TOMATES EN SALADE OU OEUF DURS						
VIANDE	FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)						
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES						
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° 05 – DU 26 JANVIER AU 01 FÉVRIER 2026

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 01
MIDI	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE DE POIS CASSÉS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE DE LENTILLES
	TARTE POULET PRINTANIÈRE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS	SALADE DE MÂCHE AUX NOIX	FILET DE COLIN BELLEVUE
	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	/	CÔTE DE PORC AU JUS	/	JAMBON BLANC	SAUCISSE GRILLÉE	POULET DE LA FERME RÔTI
	CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALSIFIS PERSILLÉS	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	FILET DE POISSON AU FOUR CITRON	POMME DE TERRE VAPEUR	TOMATES À LA PROVENÇALES
	FRUIT	STEAK HACHÉ	FRUIT	COQUILLETES	PURÉE DE POTIRON	LAITAGE	/
	FLAN NAPPÉ CARAMEL	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	LAITAGE	FRUIT	BANANE FLAMBÉE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES
		LAITAGE		FRUIT	CRÈME DESSERT FERMIERE AU CHOCOLAT		FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>
		FRUIT					TARTE AUX MYRTILLES
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						
VIANDE	FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)						
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES						
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.