



# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

**SEMAINE N° 05 – DU 26 AU 30 JANVIER 2026**

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

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 HÔTESES 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	<b>CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE</b> <b>ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE</b> <b>CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL</b> <b>PETITS SUISSES AROMATISÉS</b>	<b>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</b> <b>STEAK HACHÉ</b> <b>FRITES</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT</b>	<b>TABOULÉ</b> <b>JAMBON BLANC</b> <b>SALSIFIS PERSILLÉS</b> <b>YAOURT NATURE SANS SUCRE</b> <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b> <b>SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES</b> <b>COQUILLETTES</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE DE POIS CASSÉS</b> <b>POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON</b> <b>PURÉE DE POTIRON</b> <b>FROMAGE</b> <b>COMPOTE</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°2**



## MENUS PETITE CRÈCHE

**SEMAINE N° 05 – DU 26 AU 30 JANVIER 2026**



	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
<b>MIDI</b>	<b>PETITS SUISSES AROMATISÉS</b>	<b>FRUIT</b>	<b>YAOURT NATURE SANS SUCRE</b> (avec dosette de sucre semoule)	<b>FRUIT</b>	<b>COMPOTE</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°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	<b>CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE</b> <b>CROQUE MONSIEUR</b> <b>ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE</b> <b>CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL</b> <b>FROMAGE</b> <b>FLAN NAPPÉ CARAMEL</b>	<b>POTAGE CULTIVATEUR</b> <b>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</b> <i>/</i> <b>RILLETTES DE PORC</b> <b>STEAK HACHÉ</b> <b>FRITES</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES</b> <b>TABOULÉ</b> <b>JAMBON BRAISÉ</b> <b>SALSIFIS PERSILLÉS</b> <b>FROMAGE</b> <b>YAOURT NATURE SANS SUCRE</b> <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	<b>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS</b> <b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b> <i>/</i> <b>SALADE DE CHOU ROUGE</b> <b>SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES</b> <b>COQUILLETTES</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE DE POIS CASSÉS</b> <b>SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS</b> <i>/</i> <b>SAUCISSE SÈCHE DE TRADITION ARTISANALE BEURRE</b> <b>POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON</b> <b>PURÉE DE POTIRON</b> <b>FROMAGE</b> <b>CRÈME DESSERT FERMIÈRE AU CHOCOLAT</b>	<b>VELOUTÉ D'ÉPINARDS</b> <b>SALADE DE MÂCHE AUX CROÛTONS ET NOIX</b> <b>TRIPES À LA MODE DE CAEN</b> <b>POMME DE TERRE VAPEUR</b> <b>FROMAGE</b> <b>BANANE FLAMBÉE</b>	<b>POTAGE DE LENTILLES</b> <b>MOULES PERSILLÉES</b> <b>POULET DE LA FERME RÔTI</b> <b>TOMATES À LA PROVENÇALES</b> <i>/</i> <b>POMMES RÖSTIS</b> <b>FROMAGE</b> <b>TARTE AUX MYRILLES</b>

#### PLATS DE REMPLACEMENT N°2

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

★ 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.

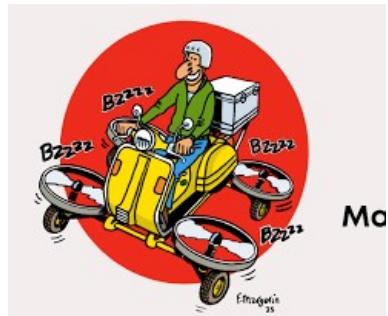
NOUS VOUS PERMETTONS DE PORTER À VOTRE ATTENTION QUE LA QUASI TOTALITÉ DES PLATS QUE NOUS VOUS PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIOnNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE PAR NOS CUISINIERS.



## MENUS SANS SEL

### 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 / PÂTÉ DE CAMPAGNE	TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / SALADE DE CHOU ROUGE	SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / JAMBON BLANC	SALADE DE MÂCHE AUX NOIX	FILET DE COLIN BELLEVUE
	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	STEAK HACHÉ	CÔTE DE PORC AU JUS	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	FILET DE POISSON AU FOUR CITRON	SAUCISSE GRILLÉE	POULET DE LA FERME RÔTI
	CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL	FRITES	SALSIFIS PERSILLÉS	COQUILLETTES	PURÉE DE POTIRON	POMME DE TERRE VAPEUR	TOMATES À LA PROVENÇALES /
	FRUIT	LAITAGE	FRUIT	LAITAGE	FRUIT	LAITAGE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES
	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FRUIT	CRÈME DESSERT FERMIÈRE AU CHOCOLAT	BANANE FLAMBÉE	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
							TARTE AUX MYRTILLES

#### PLATS DE REMPLACEMENT N°2

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

★ 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

### 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 / RILLETTES DE PORC	TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / SALADE DE CHOU ROUGE	SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / SAUCISSE SÈCHE DE TRADITION ARTISANALE BEURRE	SALADE DE MÂCHE AUX CROÛTONS ET NOIX	MOULES PERSILLÉES
	ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE		JAMBON BRAISÉ	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	TRIPES À LA MODE DE CAEN		POULET DE LA FERME RÔTI
	CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL	STEAK HACHÉ	SALSIFIS PERSILLÉS	COQUILLETTES	POMME DE TERRE VAPEUR		TOMATES À LA PROVENÇALES / POMMES RÖSTIS
	FROMAGE	POMMES DAUPHINES	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FROMAGE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FRUIT	BANANE FLAMBÉE		TARTE AUX MYRILLES
		FRUIT					

#### PLATS DE REMPLACEMENT N°2

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

★ 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° 05 – DU 26 JANVIER AU 01 FÉVRIER 2026

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

### PLATS DE REMPLACEMENT N°2

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

★ 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.