



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 13 – DU 23 AU 27 MARS 2026



	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
MIDI	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE CAROTTES BRAISÉES YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA FRAISE	SALADE COLESLAW HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ FRITES  GOUDA POIRE AU CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE PURÉE DE COURGETTES YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE COQUILLETES À LA MEXICAINE TOME BLANCHE FRUIT	FEUILLETÉ AU FROMAGE POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON CHOU FLEUR BÉCHAMEL FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE



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° 13 – DU 23 AU 27 MARS 2026



	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
MIDI	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE CAROTTES BRAISÉES YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA FRAISE	SALADE COLESLAW HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ FRITES FROMAGE COMPOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE PURÉE DE COURGETTES YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE COQUILLETES FROMAGE FRUIT	BOUILLON DE POT AU FEU POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON CHOU FLEUR BÉCHAMEL FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE



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°5



MENUS PETITE CRÈCHE DU PARC

SEMAINE N° 13 – DU 23 AU 27 MARS 2026

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
MIDI	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE CAROTTES BRAISÉES YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA FRAISE	SALADE COLESLAW HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ FRITES FROMAGE COMPOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE PURÉE DE COURGETTES YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE COQUILLETES FROMAGE FRUIT	BOUILLON DE POT AU FEU POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON CHOU FLEUR BÉCHAMEL FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE



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°5



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 13 – DU 23 AU 29 MARS 2026



	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
MIDI	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	POTAGE DE BROCOLIS	POTAGE DE LENTILLES	CRÈME DE FENOUIL	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE PARMENTIER	MINISTRONE
	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE COLESLAW	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / PÂTÉ BASQUE	FEUILLETÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE	CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	TOURTE À L'ANCIENNE
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	CUISE DE POULET AU JUS	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE	POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON	BOUDIN NOIR AUX DEUX POMMES	MAGRET DE CANARD AUX FIGUES
	CAROTTES BRAISÉES	FRITES	PURÉE DE COURGETTES	COQUILLETES	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	FROMAGE	MÉLANGE FORESTIER / ENDIVES BRAISÉES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT FERMIER AROMATISÉ CITRON	POIRE AU CHOCOLAT	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	GERVITA	TIRAMISU
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ 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 BETTERAVES EN SALADE						
VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC						
LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS						
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° 13 – DU 23 AU 29 MARS 2026

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
MIDI	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	POTAGE DE BROCOLIS	POTAGE DE LENTILLES	CRÈME DE FENOUIL	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE PARMENTIER	MINESTRONE
	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE COLESLAW	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	TABOULÉ	CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	TOURTE À L'ANCIENNE
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	CUISE DE POULET AU JUS	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE	FILET DE POISSON AU FOUR ET SON CITRON	SAUCISSE GRILLÉE AUX DEUX POMMES	MAGRET DE CANARD AUX FIGUES
	CAROTTES BRAISÉES	Frites	PURÉE DE COURGETTES	COQUILLETES	CHOU FLEUR BÉCHAMEL		MÉLANGE FORESTIER / ENDIVES BRAISÉES
	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	LAITAGE	LAITAGE	FRUIT	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	YAOURT FERMIER AROMATISÉ CITRON	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT	FRUIT	FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE		TIRAMISU
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ 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	SALADE VERTE OU BETTERAVES EN SALADE						
VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC						
LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS						
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° 13 – DU 23 AU 29 MARS 2026



	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
MIDI	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	POTAGE DE BROCOLIS	POTAGE DE LENTILLES	CRÈME DE FENOUIL	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE PARMENTIER	MINESTRONE
	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE COLESLAW	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / PÂTÉ BASQUE	FEUILLETÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE	CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	TOURTE À L'ANCIENNE
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	CUISE DE POULET AU JUS	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE	POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON	BOUDIN NOIR AUX DEUX POMMES	MAGRET DE CANARD AUX FIGUES
	CAROTTES BRAISÉES	POMMES RÖSTIS	PURÉE DE COURGETTES	COQUILLETES	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	FROMAGE	MÉLANGE FORESTIER / ENDIVES BRAISÉES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT FERMIER AROMATISÉ CITRON	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT	FRUIT	FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE		TIRAMISU
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ 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 BETTERAVES EN SALADE						
VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC						
LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS						
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 SANS SEL

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 13 – DU 23 AU 29 MARS 2026

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
MIDI	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	POTAGE DE BROCOLIS	POTAGE DE LENTILLES	CRÈME DE FENOUIL	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE PARMENTIER	MINESTRONE
	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE COLESLAW	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	TABOULÉ	CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	TOURTE À L'ANCIENNE
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	CUISE DE POULET AU JUS	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE	FILET DE POISSON AU FOUR ET SON CITRON	SAUCISSE GRILLÉE AUX DEUX POMMES	MAGRET DE CANARD AUX FIGUES
	CAROTTES BRAISÉES	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	PURÉE DE COURGETTES	COQUILLETES	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	FRUIT	MÉLANGE FORESTIER / ENDIVES BRAISÉES
	FRUIT YAOURT FERMIER AROMATISÉ CITRON	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	LAITAGE FRUIT	LAITAGE FRUIT	FRUIT FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	GERVITA	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
		POIRE AU CHOCOLAT					TIRAMISU
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ 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	SALADE VERTE OU BETTERAVES EN SALADE						
VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC						
LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS						
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.