

MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 14 – DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES HACHIS PARMENTIER  SALADE VERTE  BRIE COMPOTE	ROSETTE DE TRADITION ARTISANALE – BEURRE ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS YAOURT À BOIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SAUTÉ DE VEAU À LA MOUTARDE POMME DE TERRE VAPEUR VACHE QUI RIT FRUIT	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE CURRY DE LENTILLES AUX CAROTTES RIZ PETITS SUISSES AROMATISÉS BISCUIT	SALADE DE COQUILLETES À LA MIMOLETTE POISSON PANÉ ET SON CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL DESSERT DE PÂQUES

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



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° 14 – DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS YAOURT À BOIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SAUTÉ DE VEAU À LA MOUTARDE POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE FRUIT	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE ÉCHINE DE PORC GRILLÉE CURRY DE LENTILLES AUX CAROTTES PETITS SUISSES AROMATISÉS	SALADE DE COQUILLETTES À LA MIMOLETTE POISSON PANÉ ET SON CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL DESSERT DE PÂQUES



PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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° 14 – DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS YAOURT À BOIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SAUTÉ DE VEAU À LA MOUTARDE POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE FRUIT	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE ÉCHINE DE PORC GRILLÉE CURRY DE LENTILLES AUX CAROTTES PETITS SUISSES AROMATISÉS	SALADE DE COQUILLETTES À LA MIMOLETTE POISSON PANÉ ET SON CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL DESSERT DE PÂQUES



PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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

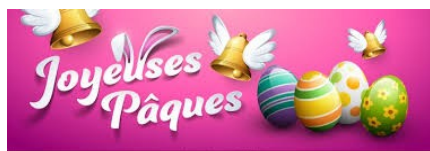
SEMAINE N° 14 – DU 30 MARS AU 5 AVRIL 2026



	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5 Pâques
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	POTAGE DUBARRY	CRÈME D'ARTICHAUT	SOUPE DE CAMPAGNE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	SOUPE À L'OIGNON
	ASPERGES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE	ROSETTE DE TRADITION ARTISANALE – BEURRE / CÉLERI VINAIGRETTE	CORNET DE JAMBON À LA RUSSE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / POMELOS	SALADE DE COQUILLETTES À LA MIMOLETTE	CAKE AUX PRUNEAUX ET LARDONS	SAUMON FUMÉ
	HACHIS PARMENTIER	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	SAUTÉ DE VEAU À LA MOUTARDE	ÉCHINE DE PORC GRILLÉE	FILET DE ROUGET À L'HUILE D'OLIVE	FOIE DE VEAU PERSILLÉ	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU
	SALADE VERTE	FROMAGE	POMME DE TERRE VAPEUR	CURRY DE LENTILLES AUX CAROTTES	ÉPINARDS BÉCHAMEL	CŒUR DE FENOUIL À LA SAUCE TOMATE	FLAGEOLETS
	FROMAGE	POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE	FROMAGE	FRUIT	LIÉGEOIS AU CAFÉ	BANANE FLAMBÉE	YAOURT GOURMAND À LA NOIX DE COCO	DESSERT DE PÂQUES
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 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° 14 – DU 30 MARS AU 5 AVRIL 2026



	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5 Pâques
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	POTAGE DUBARRY	CRÈME D'ARTICHAUT	SOUPE DE CAMPAGNE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	SOUPE À L'OIGNON
	ASPERGES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX	ŒUFS DURS / CÉLERI VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / POMELOS	SALADE DE COQUILLETTES	CAKE AUX PRUNEAUX ET JAMBON	SAUMON BELLEVUE
	HACHIS PARMENTIER	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	ÉCHINE DE PORC GRILLÉE	FILET DE ROUGET À L'HUILE D'OLIVE	FOIE DE VEAU PERSILLÉ	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU
	SALADE VERTE	POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS	POMME DE TERRE VAPEUR	CURRY DE LENTILLES AUX CAROTTES	ÉPINARDS BÉCHAMEL	CŒUR DE FENOUIL À LA SAUCE TOMATE	FLAGEOLETS
	LAITAGE	FRUIT	LAITAGE	COMPOTE	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	COMPOTE	YAOURT À LA GRECQUE ABRICOT	FRUIT	LIÉGEOIS AU CAFÉ	BANANE FLAMBÉE	YAOURT GOURMAND À LA NOIX DE COCO	DESSERT DE PÂQUES
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 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° 14 – DU 30 MARS AU 5 AVRIL 2026



	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5 Pâques
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	POTAGE DUBARRY	CRÈME D'ARTICHAUT	SOUPE DE CAMPAGNE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	SOUPE À L'OIGNON
	ASPERGES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE	ROSETTE DE TRADITION ARTISANALE – BEURRE / CÉLERI VINAIGRETTE	CORNET DE JAMBON À LA RUSSE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / POMELOS	SALADE DE COQUILLETTES À LA MIMOLETTE	CAKE AUX PRUNEAUX ET LARDONS	SAUMON FUMÉ
	HACHIS PARMENTIER	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	SAUTÉ DE VEAU À LA MOUTARDE	ÉCHINE DE PORC GRILLÉE	FILET DE ROUGET À L'HUILE D'OLIVE	FOIE DE VEAU PERSILLÉ	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU
	SALADE VERTE	POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS	POMME DE TERRE VAPEUR	CURRY DE LENTILLES AUX CAROTTES	ÉPINARDS BÉCHAMEL	CŒUR DE FENOUIL À LA SAUCE TOMATE	FLAGEOLETS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE	FROMAGE	FRUIT	LIÉGEOIS AU CAFÉ	BANANE FLAMBÉE	YAOURT GOURMAND À LA NOIX DE COCO	DESSERT DE PÂQUES
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 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

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 14 – DU 30 MARS AU 5 AVRIL 2026



	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5 Pâques
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	POTAGE DUBARRY	CRÈME D'ARTICHAUT	SOUPE DE CAMPAGNE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	SOUPE À L'OIGNON
	ASPERGES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX	ŒUFS DURS / CÉLERI VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / POMELOS	SALADE DE COQUILLETTES	CAKE AUX PRUNEAUX ET JAMBON	SAUMON BELLEVUE
	HACHIS PARMENTIER	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	ÉCHINE DE PORC GRILLÉE	FILET DE ROUGET À L'HUILE D'OLIVE	FOIE DE VEAU PERSILLÉ	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU
	SALADE VERTE LAITAGE COMPOTE	POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS FRUIT YAOURT À LA GRECQUE ABRICOT	POMME DE TERRE VAPEUR LAITAGE FRUIT	CURRY DE LENTILLES AUX CAROTTES COMPOTE LIÉGEOIS AU CAFÉ BISCUIT	ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) BANANE FLAMBÉE	CŒUR DE FENOUIL À LA SAUCE TOMATE FRUIT YAOURT GOURMAND À LA NOIX DE COCO	FLAGEOLETS YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) DESSERT DE PÂQUES
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 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 CUISINIERES.