



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 15 – DU 6 AU 10 AVRIL 2026

	LUNDI 6 Lundi de Pâques	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
MIDI		 SALADE VERTE À L'EMMENTAL (EMMENTAL et vinaigrette servis à part)  SAUCISSE GRILLÉE FRITES CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	SALADE PIÉMONTAISE PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  VACHE QUI RIT  POMME	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE MACARONIS YAOURT FERMIER AROMATISÉ À L'ABRICOT	BOUILLON DE POT AU FEU FILET DE SAUMON À L'OSEILLE CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL  BABYBEL FRUIT

★ 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)

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° 15 – DU 6 AU 10 AVRIL 2026

	LUNDI 6 Lundi de Pâques	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	 VENDREDI 10
MIDI		SALADE VERTE À L'EMMENTAL SAUCISSE GRILLÉE POMMES DE TERRE PERSILLÉES COMPOTE	SALADE PIÉMONTAISE ESCALOPE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE MACARONIS YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA VANILLE	BOUILLON DE POT AU FEU FILET DE SAUMON À L'OSEILLE CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT



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°2



MENUS PETITE CRÈCHE



SEMAINE N° 15 – DU 6 AU 10 AVRIL 2026

	LUNDI 6 Lundi de Pâques	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	 VENDREDI 10
MIDI		SALADE VERTE À L'EMMENTAL SAUCISSE GRILLÉE POMMES DE TERRE PERSILLÉES COMPOTE	SALADE PIÉMONTAISE ESCALOPE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE MACARONIS YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA VANILLE	BOUILLON DE POT AU FEU FILET DE SAUMON À L'OSEILLE CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT



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°2



shutterstock.com - 1886871842

MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 15 – DU 6 AU 12 AVRIL 2026



	LUNDI 6 Lundi de Pâques	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
MIDI	CRÈME DE NAVETS	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE DE POIS CASSÉS	VELOUTÉ DE COURGETTES	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE BRETON	VELOUTÉ D'ASPERGES
	SALADE COMPOSÉE (salade-coppa-fonds d'artichauts-parmesan)	SALADE VERTE À LA FOURME D'AMBERT	SALADE PIÉMONTAISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE /	TABOULÉ À L'ORIENTALE	FONDS D'ARTICHAUTS À L'ITALIENNE	AVOCAT AU THON
	PINTADE DE LA FERME RÔTIE	FRITES	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	ŒUFS DURS	FILET DE SAUMON AUX AILLETS	CANNELLONIS BOLOGNAISE	CASSOULET AU CONFIT DE CANARD
	CHAMPIGNONS FARCIS /	FROMAGE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	SALADE VERTE	FROMAGE
	POMMES DAUPHINES	CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	FROMAGE	MACARONIS	FROMAGE	FROMAGE	FRAISIER
	FROMAGE		FRUIT	FROMAGE	FRUIT		
	FORÊT NOIRE			PÂTISSERIE		YAOURT FERMIER AROMATISÉ À L'ABRICOT	
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	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° 15 – DU 6 AU 12 AVRIL 2026

MON FRÈRE
il est comme
Le Café
PARFOIS
il m'énerv
MAIS JE L'ADORE

	LUNDI 6 Lundi de Pâques	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
MIDI	CRÈME DE NAVETS	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE DE POIS CASSÉS	VELOUTÉ DE COURGETTES	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE BRETON	POTAGE DE LÉGUMES
	ASSIETTE COMPOSÉE (salade-coeurs de palmier-tomates cerises)	SALADE VERTE AUX TOMATES ET ŒUFS DURS	SALADE DE POMMES DE TERRE ET JAMBON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS	TABOULÉ À L'ORIENTALE	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE	AVOCAT AU THON
	PINTADE DE LA FERME RÔTIE	SAUCISSE GRILLÉE	ESCALOPE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE LAPIN BASQUAISE	FILET DE SAUMON AUX AILLETS	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	CASSOULET TOULOUSAIN
	CHAMPIGNONS FARCIS / POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	FRITES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUTÉ DE LAPIN BASQUAISE	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	SALADE VERTE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	LAITAGE	COMPOTE	LAITAGE	MACARONIS	LAITAGE	FRUIT	
	FORÊT NOIRE	CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FRUIT	YAOURT FERMIER AROMATISÉ À L'ABRICOT	FRAISIER
				PÂTISSERIE			
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	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

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 15 – DU 6 AU 12 AVRIL 2026



	LUNDI 6 Lundi de Pâques	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
MIDI	CRÈME DE NAVETS	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE DE POIS CASSÉS	VELOUTÉ DE COURGETTES	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE BRETON	VELOUTÉ D'ASPERGES
	SALADE COMPOSÉE (salade-coppa-fonds d'artichauts-parmesan)	SALADE VERTE À LA FOURME D'AMBERT	SALADE PIÉMONTAISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS	TABOULÉ À L'ORIENTALE	FONDS D'ARTICHAUTS À L'ITALIENNE	AVOCAT AU THON
	PINTADE DE LA FERME RÔTIE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE	FILET DE SAUMON AUX AILLETS	CANNELLONIS BOLOGNAISE	CASSOULET AU CONFIT DE CANARD
	CHAMPIGNONS FARCIS / POMMES DAUPHINES	FROMAGE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	MACARONIS	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	SALADE VERTE	FROMAGE
	FROMAGE	CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FRAISIER
	FORÊT NOIRE		FRUIT	PÂTISSERIE	FRUIT	YAOURT FERMIER AROMATISÉ À L'ABRICOT	
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	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.

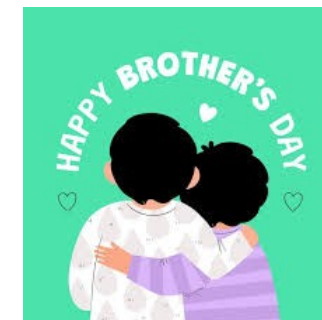


MENUS SANS SEL

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 15 – DU 6 AU 12 AVRIL 2026



	LUNDI 6 Lundi de Pâques	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
MIDI	CRÈME DE NAVETS	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE DE POIS CASSÉS	VELOUTÉ DE COURGETTES	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE BRETON	POTAGE DE LÉGUMES
	ASSIETTE COMPOSÉE (salade-coeurs de palmier-tomates cerises)	SALADE VERTE AUX TOMATES ET ŒUFS DURS	SALADE DE POMMES DE TERRE ET JAMBON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS	TABOULÉ À L'ORIENTALE	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE	AVOCAT AU THON
	PINTADE DE LA FERME RÔTIE	SAUCISSE GRILLÉE	ESCALOPE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE LAPIN BASQUAISE	FILET DE SAUMON AUX AILLETS	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	CASSOULET TOULOUSAIN
	CHAMPIGNONS FARCIS / POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	MACARONIS	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	SALADE VERTE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	LAITAGE	CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	LAITAGE	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	LAITAGE	FRUIT	FRAISIER
	FORÊT NOIRE		FRUIT	PÂTISSERIE	FRUIT	YAOURT FERMIER AROMATISÉ À L'ABRICOT	
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	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.