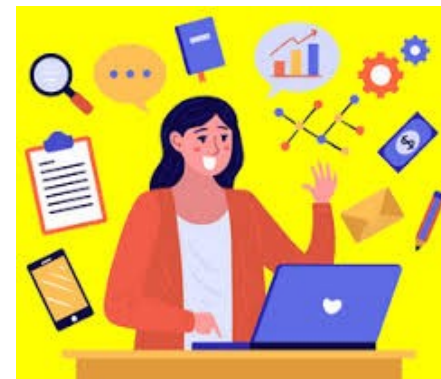








MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 16 – DU 13 AU 17 AVRIL 2026



	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
MIDI	<p>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE VEAU MARENGO</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p>  <p>EMMENTAL</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>CAROTTES PERSILLÉES</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	 <p>RADIS BEURRE</p> <p>ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES</p> <p>ÉBLY</p>  <p>CHANTENEIGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>PETIT FARCI</p> <p>PETITS POIS</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p>	<p>POTAGE DE CAROTTES</p> <p>BRANDA DE POISSON</p>  <p>SALADE VERTE (vinaigrette servie à part)</p> <p>EDAM</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>



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° 16 – DU 13 AU 17 AVRIL 2026



	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
MIDI	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTÉ DE VEAU MARENGO GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE FRUIT	SALADE DE LENTILLES OMELETTE AU FROMAGE CAROTTES PERSILLÉES YAOURT AROMATISÉ	RADIS BEURRE ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES ÉBLY FROMAGE FRUIT	BOUILLON AU VERMICELLE PETIT FARCÉ PETITS POIS FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	POTAGE DE CAROTTES BRANDA DE POISSON SALADE VERTE 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°3



MENUS PETITE CRÈCHE

SEMAINE N° 16 – DU 13 AU 17 AVRIL 2026



	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
MIDI	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTÉ DE VEAU MARENGO GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE FRUIT	SALADE DE LENTILLES OMELETTE AU FROMAGE CAROTTES PERSILLÉES YAOURT AROMATISÉ	RADIS BEURRE ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES ÉBLY FROMAGE FRUIT	BOUILLON AU VERMICELLE PETIT FARCÉ PETITS POIS FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	POTAGE DE CAROTTES BRANDA DE POISSON SALADE VERTE 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°3



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 16 – DU 13 AU 19 AVRIL 2026

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
MIDI	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / CHORIZO SAUTÉ DE VEAU MARENGO GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE FRUIT	TOURIN À L'AIL SALADE DE LENTILLES À LA STRASBOURGEOISE OMELETTE AUX AILLETS CAROTTES PERSILLÉES FROMAGE YAOURT À LA FRAISE	POTAGE DE BROCOLIS RADIS BEURRE / SARDINE À L'HUILE DE COLZA ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES ÉBLY FROMAGE FRUIT	BOUILLON AU VERMICELLE CRÊPE AU FROMAGE PETIT FARCI PETITS POIS FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	POTAGE DE CAROTTES CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS BRANDADE DE MORUE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT	MINISTRONE POIREAUX VINAIGRETTE / SAUCISSON SEC DE TRADITION ARTISANALE – BEURRE BOULES DE BŒUF À LA TOMATE CÔTES DE BLETTES À LA PROVENÇALE FROMAGE RIZ AU LAIT FERMIER À LA VANILLE	CRÈME DE FENOUIL SALADE AUVERGNATE (salade-œuf dur-tomates cerises-noix-poitrine fumée-fourme d'ambert) PAELLA ROYALE FROMAGE CROUSTADE AUX POMMES « MAISON »
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ 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	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
VIANDE	POISSON MEUNIÈRE OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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° 16 – DU 13 AU 19 AVRIL 2026



	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
MIDI	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE SAUTÉ DE VEAU MARENGO GRATIN DAUPHINOIS LAITAGE FRUIT	TOURIN À L'AIL SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE OMELETTE AUX AILLETS CAROTTES PERSILLÉES FRUIT YAOURT À LA FRAISE	POTAGE DE BROCOLIS RADIS / FILET DE MAQUEREAUX ESCALOPE DE DINDE ÉBLY LAITAGE FRUIT	BOUILLON AU VERMICELLE TARTE POULET PRINTANIÈRE PETIT FARCÉ PETITS POIS COMPOTE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	POTAGE DE CAROTTES CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE LAITAGE FRUIT	MINISTRONE POIREAUX VINAIGRETTE / POMELOS FAUX-FILET CÔTES DE BLETTES À LA PROVENÇALE FRUIT RIZ AU LAIT FERMIER À LA VANILLE	CRÈME DE FENOUIL SALADE AUVERGNATE (salade-œuf dur-tomates cerises-noix-jambon) PAELLA AU POULET ET POISSON YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) CROUSTADE AUX POMMES « MAISON »

PLATS DE REMPLACEMENT N°3

ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU STEAK HACHÉ DE BŒUF
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU 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 (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° 16 – DU 13 AU 19 AVRIL 2026



	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
MIDI	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / CHORIZO SAUTÉ DE VEAU MARENGO GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE FRUIT	TOURIN À L'AIL SALADE DE LENTILLES À LA STRASBOURGEOISE OMELETTE AUX AILLETS CAROTTES PERSILLÉES FROMAGE YAOURT À LA FRAISE	POTAGE DE BROCOLIS RADIS BEURRE / SARDINE À L'HUILE DE COLZA ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES ÉBLY FROMAGE FRUIT	BOUILLON AU VERMICELLE CRÊPE AU FROMAGE PETIT FARCÉ PETITS POIS FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	POTAGE DE CAROTTES CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS BRANDADE DE MORUE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT	MINISTRONE POIREAUX VINAIGRETTE / SAUCISSON SEC DE TRADITION ARTISANALE – BEURRE BOULES DE BŒUF À LA TOMATE CÔTES DE BLETTES À LA PROVENÇALE FROMAGE RIZ AU LAIT FERMIER À LA VANILLE	CRÈME DE FENOUIL SALADE AUVERGNATE (salade-œuf dur-tomates cerises-noix-poitrine fumée-fourme d'ambert) PAELLA ROYALE FROMAGE CROUSTADE AUX POMMES « MAISON »
PLATS DE REMPLACEMENT N°3							
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
VIANDE	POISSON MEUNIÈRE OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU 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 (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° 16 – DU 13 AU 19 AVRIL 2026

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
MIDI	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE SAUTÉ DE VEAU MARENGO GRATIN DAUPHINOIS LAITAGE FRUIT	TOURIN À L'AIL SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE OMELETTE AUX AILLETS CAROTTES PERSILLÉES FRUIT YAOURT À LA FRAISE	POTAGE DE BROCOLIS RADIS / FILET DE MAQUEREAUX ESCALOPE DE DINDE ÉBLY LAITAGE FRUIT	BOUILLON AU VERMICELLE TARTE POULET PRINTANIÈRE PETIT FARCI PETITS POIS COMPOTE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	POTAGE DE CAROTTES CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE LAITAGE FRUIT	MINISTRONE POIREAUX VINAIGRETTE / POMELOS FAUX-FILET CÔTES DE BLETTES À LA PROVENÇALE FRUIT RIZ AU LAIT FERMIER À LA VANILLE	CRÈME DE FENOUIL SALADE AUVERGNATE (salade-œuf dur-tomates cerises-noix-jambon) PAELLA AU POULET ET POISSON YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) CROUSTADE AUX POMMES « MAISON »
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ 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	OEUF DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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.