



# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



**SEMAINE N° 17 – DU 20 AU 24 AVRIL 2026**

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
MIDI	<p>CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON</p> <p>SAUCISSE GRILLÉE</p> <p>ÉPINARDS AUX OIGNONS</p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ</p> <p>FRITES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE HARICOTS BLANCS ET ROUGES</p> <p>SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY</p> <p>COURGETTES GRILLÉES BRAISÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>BLANC DE POULET À LA MOUTARDE</p> <p>COQUILLETES</p> <p>FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE</p>	<p>SALADE DE RIZ</p> <p>FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE</p> <p>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>



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 PETITE CRÈCHE



SEMAINE N° 17 – DU 20 AU 24 AVRIL 2026

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
MIDI	<p>CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON</p> <p>SAUCISSE GRILLÉE</p> <p>ÉPINARDS AUX OIGNONS</p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ</p> <p>FRITES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE HARICOTS BLANCS ET ROUGES</p> <p>SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY</p> <p>COURGETTES GRILLÉES BRAISÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>BLANC DE POULET À LA PROVENÇALE</p> <p>COQUILLETES</p> <p>FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE</p>	<p>SALADE DE RIZ</p> <p>FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE</p> <p>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>



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°4**

# MENUS

## RÉSIDENCE BALIVERNES



### SEMAINE N° 17 – DU 20 AU 26 AVRIL 2026

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
MIDI	<b>CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON</b>  <b>CROISSANT JAMBON FROMAGE</b>  <b>SAUCISSE GRILLÉE</b>  <b>ÉPINARDS AUX OIGNONS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FLAN NAPPÉ CARAMEL</b>	<b>TOURIN CATALAN</b>  <b>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</b> / <b>ŒUF DUR</b>  <b>STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE VERT</b>  <b>FRITES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE PARMENTIER</b>  <b>SALADE DE HARICOTS BLANCS ET ROUGES</b>  <b>SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY</b>  <b>COURGETTES GRILLÉES BRAISÉES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>VELOUTÉ DE CRESSON</b>  <b>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</b> / <b>SAUCISSON À L'AIL</b>  <b>BLANC DE POULET À LA MOUTARDE</b>  <b>COQUILLETES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE</b>	<b>POTAGE CULTIVATEUR</b>  <b>SALADE DE RIZ NIÇOISE</b>  <b>FILET DE CABILLAUD AUX AILLETS</b>  <b>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>  <b>ASPERGES VINAIGRETTE</b> / <b>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE</b>  <b>ANDOUILLETTE AUX ÉCHALOTES</b>  <b>PURÉE ST GERMAIN</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION</b>	<b>SOUPE DE POISSON</b>  <b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon de pays et saucisse sèche de tradition artisanale)</b>  <b>CÔTE DE VEAU AUX HERBES DE PROVENCE</b>  <b>FONDS ARTICHAUTS BRAISÉS</b> / <b>POMMES RÖSTIS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>GÂTEAU STRACCIATELLA À LA CERISE</b>
	<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°4</b>						
ENTRÉE	<b>PÂTÉ OU SALADE DE HARICOTS VERTS</b>						
VIANDE	<b>FILET DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET</b>						
LÉGUME	<b>PURÉE OU ÉPINARD</b>						
DESSERT	<b>COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT</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 (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° 17 – DU 20 AU 26 AVRIL 2026

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
MIDI	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	TOURIN CATALAN	POTAGE PARMENTIER	CRÈME DE NAVETS	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE LÉGUMES	SOUPE À L'OIGNON
	SALADE DE TORTIS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / ŒUF DUR	SALADE DE HARICOTS BLANCS ET ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	SALADE DE RIZ	ASPERGES VINAIGRETTE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	SALADE EXOTIQUE (salade-ananas-thon-tomates cerises)
	SAUCISSE GRILLÉE	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE VERT	SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY	BLANC DE POULET À LA CRÈME	FILET DE CABILLAUD AUX AILLETS	ESCALOPE DE PORC	CÔTE DE VEAU AUX HERBES DE PROVENCE
	ÉPINARDS AUX OIGNONS	Frites	COURGETTES GRILLÉES BRAISÉES	COQUILLETTES	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL	PURÉE ST GERMAIN	FONDS ARTICHAUTS BRAISÉS / POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
	FRUIT	LAITAGE	LAITAGE	FRUIT	LAITAGE	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT	FRUIT	FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	FRUIT	YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION	GÂTEAU STRACCIATELLA À LA CERISE
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°4</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	CÉLERI VINAIGRETTE OU SALADE DE HARICOTS VERTS						
VIANDE	FILET DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET						
LÉGUME	PURÉE OU ÉPINARD						
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 CUISINIERS.

# MENUS

## REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 17 – DU 20 AU 26 AVRIL 2026



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
MIDI	<p>CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON</p> <p>CROISSANT JAMBON FROMAGE</p> <p>SAUCISSE GRILLÉE</p> <p>ÉPINARDS AUX OIGNONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>TOURIN CATALAN</p> <p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>/</p> <p>ŒUF DUR</p> <p>STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE VERT</p> <p>POMMES DUCHESSES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE PARMENTIER</p> <p>SALADE DE HARICOTS BLANCS ET ROUGES</p> <p>SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY</p> <p>COURGETTES GRILLÉES BRAISÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>VELOUTÉ DE CRESSON</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>/</p> <p>SAUCISSON À L'AIL</p> <p>BLANC DE POULET À LA MOUTARDE</p> <p>COQUILLETTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE</p>	<p>POTAGE CULTIVATEUR</p> <p>SALADE DE RIZ NIÇOISE</p> <p>FILET DE CABILLAUD AUX AILLETS</p> <p>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>ASPERGES VINAIGRETTE</p> <p>/</p> <p>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE</p> <p>ANDOUILLETTE AUX ÉCHALOTES</p> <p>PURÉE ST GERMAIN</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION</p>	<p>SOUPE DE POISSON</p> <p>ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon de pays et saucisse sèche de tradition artisanale)</p> <p>CÔTE DE VEAU AUX HERBES DE PROVENCE</p> <p>FONDS ARTICHAUTS BRAISÉS</p> <p>/</p> <p>POMMES RÖSTIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>GÂTEAU STRACCIATELLA À LA CERISE</p>
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°4</b>							
ENTRÉE	PÂTÉ OU SALADE DE HARICOTS VERTS						
VIANDE	FILET DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET						
LÉGUME	PURÉE OU ÉPINARD						
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'HÉSITÉS 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° 17 – DU 20 AU 26 AVRIL 2026

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
MIDI	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON  SALADE DE TORTIS  SAUCISSE GRILLÉE  ÉPINARDS AUX OIGNONS  FRUIT  FLAN NAPPÉ CARAMEL	TOURIN CATALAN  BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / ŒUF DUR  STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE VERT  POMME DE TERRE RÔTIE  LAITAGE  FRUIT	POTAGE PARMENTIER  SALADE DE HARICOTS BLANCS ET ROUGES  SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY  COURGETTES GRILLÉES BRAISÉES  LAITAGE  FRUIT	CRÈME DE NAVETS  MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC  BLANC DE POULET À LA CRÈME  COQUILLETES  FRUIT  FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	POTAGE CULTIVATEUR  SALADE DE RIZ  FILET DE CABILLAUD AUX AILLETS  CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL  LAITAGE  FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES  ASPERGES VINAIGRETTE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE  ESCALOPE DE PORC  PURÉE ST GERMAIN  FRUIT  YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION	SOUPE À L'OIGNON  SALADE EXOTIQUE (salade-ananas-thon-tomates cerises)  CÔTE DE VEAU AUX HERBES DE PROVENCE  FONDS ARTICHAUTS BRAISÉS / POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES  FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)  GÂTEAU STRACCIATELLA À LA CERISE
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°4</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	CÉLERI VINAIGRETTE OU SALADE DE HARICOTS VERTS						
VIANDE	FILET DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET						
LÉGUME	PURÉE OU ÉPINARD						
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 CUISINIERS.