

MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 18 – DU 27 AVRIL AU 1^{er} MAI 2026

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
MIDI	<p>BOUILLON DE POT AU FEU</p> <p>POT AU FEU ET SES LÉGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE VERTE À L'EMMENTAL</p> <p>OMELETTE AU JAMBON</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>FLAN AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE TORTIS</p> <p>ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>RADIS BEURRE</p> <p>FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE</p> <p>RIZ</p> <p>YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p>	



FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON



AIDE U.E À DESTINATION DES ÉCOLES



MENUS CRÈCHE

SEMAINE N° 18 – DU 27 AVRIL AU 1^{er} MAI 2026



	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
MIDI	<p>BOUILLON DE POT AU FEU</p> <p>POT AU FEU ET SES LÉGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE VERTE À L'EMMENTAL</p> <p>OMELETTE AU JAMBON</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>COMPOTE</p>	<p>SALADE DE TORTIS</p> <p>ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>RADIS BEURRE</p> <p>FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE</p> <p>RIZ</p> <p>YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</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°5

MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 18 – DU 27 AVRIL AU 03 MAI 2026

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01	SAMEDI 02	DIMANCHE 03
MIDI	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE AUVERGNAT	POTAGE DE LENTILLES	POTAGE DUBARRY	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	SALADE COLESLAW	SALADE VERTE AUX TOMATES CONFITES ET CŒURS DE PALMIER	SALADE DE TORTIS	RADIS BEURRE / RILLETES DE PORC	CREVETTES MAYONNAISE	ASPERGES VINAIGRETTE	TARTE SAUMON CIBOULETTE
	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	OMELETTE AUX ASPERGES	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	CALAMAR À L'ESPAGNOLE	SUPRÊME DE PINTADE AUX MORILLES	FILET DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC	FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX D'AGEN
	FROMAGE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ	POMMES DAUPHINES / ENDIVES BRAISÉES	SAUTÉ DE CANARD À L'ORANGE	LÉGUMES GLACÉS (carottes et navets)
	FRUIT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	TORSADES	FROMAGE
		FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	ENTREMET POIRE CARAMEL	ÎLE FLOTTANTE	RELIGIEUSE AU CAFÉ
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 CUISINIERS.

MENUS SANS SEL

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 18 – DU 27 AVRIL AU 03 MAI 2026



	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01	SAMEDI 02	DIMANCHE 03
MIDI	BOUILLON DE POT AU FEU SALADE COLESLAW POT AU FEU ET SES LÉGUMES LAITAGE FRUIT	POTAGE AUVERGNAT SALADE VERTE AUX TOMATES CERISES ET CŒURS DE PALMIER OMELETTE AUX ASPERGES POMMES DE TERRE PERSILLÉES FRUIT FLAN AU CHOCOLAT	POTAGE DE LENTILLES SALADE DE TORTIS ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS LAITAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY RADIS / PÂTÉ DE CAMPAGNE FILET DE CABILLAUD SAUCE TOMATE RIZ COMPOTE YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	SOUPE À L'OIGNON FILET DE LIEU NOIR BELLEVUE SUPRÊME DE PINTADE AUX MORILLES POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES / ENDIVES BRAISÉES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) ENTREMET POIRE CAMEL	VELOUTÉ D'ÉPINARDS ASPERGES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX SAUTÉ DE CANARD À L'ORANGE TORSADES FRUIT ÎLE FLOTTANTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TARTE POULET PRINTANIÈRE FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX D'AGEN LÉGUMES GLACÉS (carottes et navets) YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) RELIGIEUSE AU CAFÉ

PLATS DE REMPLACEMENT N°5

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

★ 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

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 18 – DU 27 AVRIL AU 03 MAI 2026



	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01	SAMEDI 02	DIMANCHE 03
MIDI	BOUILLON DE POT AU FEU SALADE COLESLAW POT AU FEU ET SES LÉGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE AUVERGNAT SALADE VERTE AUX TOMATES CONFITES ET CŒURS DE PALMIER OMELETTE AUX ASPERGES POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE FLAN AU CHOCOLAT	POTAGE DE LENTILLES SALADE DE TORTIS ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY RADIS BEURRE / RILLETES DE PORC CALAMAR À L'ESPAGNOLE RIZ FROMAGE YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	SOUPE À L'OIGNON CREVETTES MAYONNAISE SUPRÊME DE PINTADE AUX MORILLES POMMES DAUPHINES / ENDIVES BRAISÉES FROMAGE ENTREMET POIRE CARMEL	VELOUTÉ D'ÉPINARDS ASPERGES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC SAUTÉ DE CANARD À L'ORANGE TORSADES FROMAGE ÎLE FLOTTANTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TARTE SAUMON CIBOULETTE FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX D'AGEN LÉGUMES GLACÉS (carottes et navets) FROMAGE RELIGIEUSE AU CAFÉ
	PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
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'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° 18 – DU 27 AVRIL AU 03 MAI 2026



	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01	SAMEDI 02	DIMANCHE 03
MIDI	BOUILLON DE POT AU FEU SALADE COLESLAW POT AU FEU ET SES LÉGUMES LAITAGE FRUIT	POTAGE AUVERGNAT SALADE VERTE AUX TOMATES CERISES ET CŒURS DE PALMIER OMELETTE AUX ASPERGES POMMES DE TERRE PERSILLÉES FRUIT FLAN AU CHOCOLAT	POTAGE DE LENTILLES SALADE DE TORTIS ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS LAITAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY RADIS / PÂTÉ DE CAMPAGNE FILET DE CABILLAUD SAUCE TOMATE RIZ COMPOTE YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	SOUPE À L'OIGNON FILET DE LIEU NOIR BELLEVUE SUPRÊME DE PINTADE AUX MORILLES POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES / ENDIVES BRAISÉES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) ENTREMET POIRE CAMEL	VELOUTÉ D'ÉPINARDS ASPERGES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX SAUTÉ DE CANARD À L'ORANGE TORSADES FRUIT ÎLE FLOTTANTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TARTE POULET PRINTANIÈRE FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX D'AGEN LÉGUMES GLACÉS (carottes et navets) YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) RELIGIEUSE AU CAFÉ

PLATS DE REMPLACEMENT N°5

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

★ 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.