



# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 19 – DU 04 AU 08 MAI 2026

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
MIDI	<b>BOUILLON AU VERMICELLE</b>  <b>CORDON BLEU</b>  <b>PETITS POIS À LA FRANÇAISE</b>   <b>YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE</b> (avec dosette de sucre semoule)	<b>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</b>  <b>CHIPOLATAS</b>  <b>FRITES</b>   <b>BABYBEL</b>  <b>FRUIT</b>	<b>TABOULÉ</b>  <b>SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES</b>  <b>SALSIFIS PERSILLÉS</b>  <b>YAOURT À BOIRE</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b>  <b>FILET DE COLIN À L'AÏOLI</b>  <b>POMME DE TERRE VAPEUR</b>  <b>GLACE</b>	



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 CRÈCHE

**SEMAINE N° 19 – DU 04 AU 08 MAI 2026**

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
MIDI	<b>BOUILLON AU VERMICELLE</b>  <b>ESCALOPE DE DINDE AU JUS</b>  <b>PETITS POIS À LA FRANÇAISE</b>  <b>YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE</b> (avec dosette de sucre semoule)	<b>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</b>  <b>CHIPOLATAS</b>  <b>FRITES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>TABOULÉ</b>  <b>SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES</b>  <b>SALSIFIS PERSILLÉS</b>  <b>YAOURT À BOIRE</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b>  <b>FILET DE COLIN À L'AÏOLI</b>  <b>POMME DE TERRE VAPEUR</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>COMPOTE</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 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° 19 – DU 04 AU 08 MAI 2026**

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
MIDI	<b>BOUILLON AU VERMICELLE</b>  <b>ESCALOPE DE DINDE AU JUS</b>  <b>PETITS POIS À LA FRANÇAISE</b>  <b>YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE</b> (avec dosette de sucre semoule)	<b>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</b>  <b>CHIPOLATAS</b>  <b>FRITES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>TABOULÉ</b>  <b>SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES</b>  <b>SALSIFIS PERSILLÉS</b>  <b>YAOURT À BOIRE</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b>  <b>FILET DE COLIN À L'AÏOLI</b>  <b>POMME DE TERRE VAPEUR</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>COMPOTE</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 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° 19 – DU 04 AU 10 MAI 2026

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08	SAMEDI 09	DIMANCHE 10
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE  CŒURS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE / ŒUFS DURS  CORDON BLEU  PETITS POIS À LA FRANÇAISE  FROMAGE  <b>RIZ AU LAIT FERMIER SAVEUR VANILLE</b>	SOUPE DE CAMPAGNE  <b>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</b> / MOUSSE DE CANARD  <b>CHIPOLATAS</b>  FRITES  FROMAGE  FRUIT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES  TABOULÉ  SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES  SALSIFIS PERSILLÉS  FROMAGE  YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR FRAISE	POTAGE DE CÉLERI  <b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b> / POIVRONS MARINÉS  FILET DE COLIN À L'AÏOLI  POMME DE TERRE VAPEUR  FROMAGE  GLACE	POTAGE DE FÈVES  TOURTE AUX CÈPES  CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE  TOMATES PROVENÇALES / AUBERGINES GRILLÉES  FROMAGE  DUO DE CHOUX À LA CRÈME	POTAGE BRETON  <b>ASPERGES VINAIGRETTE</b> / JAMBON BLANC <b>BEURRE</b>  LASAGNES BOLOGNAISE  <b>SALADE VERTE</b>  FROMAGE  MOUSSE AU CAFÉ	CRÈME DE NAVETS  <b>SALADE DE GÉSIEERS (salade verte-tomates-croûtons-gésiers de dinde)</b>  POULET DE LA FERME RÔTI  POMMES DE TERRE AUX AILLETS  FROMAGE  ENTREMET CITRON VANILLE
	<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°1</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)
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° 19 – DU 04 AU 10 MAI 2026

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08	SAMEDI 09	DIMANCHE 10
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE	SOUPE DE CAMPAGNE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE DE FÈVES	POTAGE BRETON	CRÈME DE NAVETS
	CŒURS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE / ŒUFS DURS	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE	TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	TOURTE AUX CÈPES	ASPERGES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	SALADE ESTIVALE (salade verte-tomates-œufs durs)
	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	SAUCISSE GRILLÉE	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC	CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	POULET DE LA FERME RÔTI
	PETITS POIS	FRITES	SALSIFIS PERSILLÉS	POMME DE TERRE VAPEUR	TOMATES PROVENÇALES / AUBERGINES GRILLÉES	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE AUX AILLETS
	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FRUIT	COMPOTE	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FRUIT	LAITAGE
	RIZ AU LAIT FERMIER SAVEUR VANILLE	FRUIT	YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR FRAISE	GLACE	DUO DE CHOUX À LA CRÈME	MOUSSE AU CAFÉ	ENTREMET CITRON VANILLE
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
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						
					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.

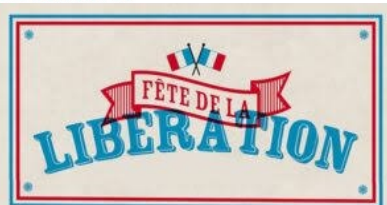
NOUS NOUS PERMETTONS DE PORTER À VOTRE ATTENTION QUE LA QUASI TOTALITÉ DES PLATS QUE NOUS VOUS PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIONNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE PAR NOS CUISINIERS.

# MENUS

## REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 19 – DU 04 AU 10 MAI 2026



	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08	SAMEDI 09	DIMANCHE 10
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE	SOUPE DE CAMPAGNE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE DE FÈVES	POTAGE BRETON	CRÈME DE NAVETS
	CŒURS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE / ŒUFS DURS CORDON BLEU PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE RIZ AU LAIT FERMIER SAVEUR VANILLE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / MOUSSE DE CANARD CHIPOLATAS POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES FROMAGE FRUIT	TABOULÉ SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR FRAISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS FILET DE COLIN À L'AÏOLI POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE FLAN À LA VANILLE	TOURTE AUX CÈPES CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE TOMATES PROVENÇALES / AUBERGINES GRILLÉES FROMAGE DUO DE CHOIX À LA CRÈME	ASPERGES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC BEURRE LASAGNES BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE MOUSSE AU CAFÉ	SALADE DE GÉSIERS (salade verte-tomates-croûtons-gésiers de dinde) POULET DE LA FERME RÔTI POMMES DE TERRE AUX AILLETS FROMAGE ENTREMET CITRON VANILLE
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°1</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)
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'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° 19 – DU 04 AU 10 MAI 2026



	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08	SAMEDI 09	DIMANCHE 10
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE  CŒURS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE / ŒUFS DURS  ESCALOPE DE DINDE AU JUS  PETITS POIS  FRUIT  RIZ AU LAIT FERMIER SAVEUR VANILLE	SOUPE DE CAMPAGNE  HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE  SAUCISSE GRILLÉE  POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES  YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)  FRUIT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES  TABOULÉ  SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE  SALSIFIS PERSILLÉS  FRUIT  YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR FRAISE	POTAGE DE CÉLERI  CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS  FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC  POMME DE TERRE VAPEUR  COMPOTE  FLAN À LA VANILLE	POTAGE DE FÈVES  TOURTE AUX CÈPES  CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE  TOMATES PROVENÇALES / AUBERGINES GRILLÉES  FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)  DUO DE CHOUX À LA CRÈME	POTAGE BRETON  ASPERGES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC  SPAGHETTIS BOLOGNAISE  SALADE VERTE  FRUIT  MOUSSE AU CAFÉ	CRÈME DE NAVETS  SALADE ESTIVALE (salade verte-tomates-œufs durs)  POULET DE LA FERME RÔTI  POMMES DE TERRE AUX AILLETS  LAITAGE  ENTREMET CITRON VANILLE
	<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°1</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
ENTRÉE	MACÉDOINE EN SALADE OU POMELOS						<p>LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)</p>
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'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.