



# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 20 – DU 11 AU 15 MAI 2026

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
MIDI	<b>FEUILLETÉ AU FROMAGE</b>  <b>POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON</b>  <b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b>   <b>PETITS SUISSES</b> <b>NAIURES SANS SUCRE</b> <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	<b>CONCOMBRES VINAIGRETTE</b>  <b>STEAK HACHÉ</b>  <b>PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON »</b>   <b>VACHE QUI RIT</b>  <b>FRUIT</b>	<b>SALADE DE COQUILLETES</b>  <b>ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME</b>  <b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b>  <b>YAOURT AROMATISÉ</b>		



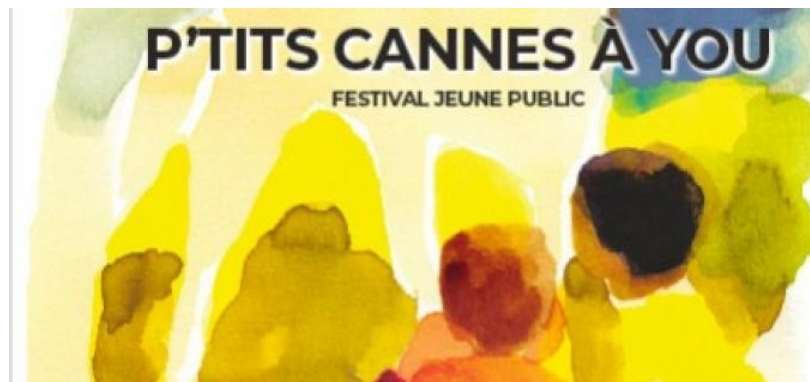
FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON



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° 20 – DU 11 AU 15 MAI 2026

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
MIDI	<p>CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE</p> <p>POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>PETITS SUISSES NATURES SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON »</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE COQUILLETES</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>		



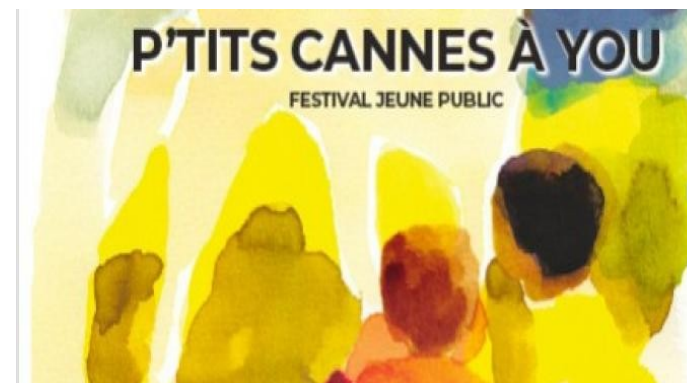
FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

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°2**



# MENUS PETITE CRÈCHE

SEMAINE N° 20 – DU 11 AU 15 MAI 2026

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
MIDI	<p>CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE</p> <p>POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>PETITS SUISSES NATURES SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON »</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE COQUILLETES</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</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°2**



FESTIVAL DE CANNES

# MENUS

## RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 20 – DU 11 AU 17 MAI 2026

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17
MIDI	<p>CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE</p> <p>FEUILLETÉ AU FROMAGE</p> <p>POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>PETITS SUISSÉS NATURES SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small></p>	<p>POTAGE DE BROCOLIS</p> <p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>/</p> <p>BOUDIN DE CAMPAGNE DE TRADITION ARTISANALE</p> <p>STEAK HACHÉ</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON »</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE DE POIS CASSÉS</p> <p>SALADE DE COQUILLETES</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>CRÈME D'ARTICHAUTS</p> <p>SALADE DE CHÈVRE (salade verte-tomates-rocamadour)</p> <p>CARBONNADE GRILLÉE</p> <p>POMMES DE TERRE SARLADAISES</p> <p>FROMAGE</p> <p>CLAFOUTIS AUX CERISES</p>	<p>VELOUTÉ DE COURGETTES</p> <p>ASPERGES VINAIGRETTE</p> <p>/</p> <p>SAUCISSE SÈCHE DE TRADITION ARTISANALE BEURRE</p> <p>GRATIN DE POISSON</p> <p>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>TOURIN À L'AIL</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON</p> <p>MERGUEZ</p> <p>GARNITURE DE CÉLERI À LA PROVENÇALE</p> <p>FROMAGE</p> <p>CRÈME RENVERSÉE</p>	<p>CRÈME DE FENOUIL</p> <p>AVOCAT VINAIGRETTE</p> <p>CONFIT DE CANARD</p> <p>POMMES DUCHESSES</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE CITRON MERINGUÉE</p>
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°2</b>							
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						

★ 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° 20 – DU 11 AU 17 MAI 2026

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17
MIDI	<p>CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE</p> <p>TARTE POULET PRINTANIÈRE</p> <p>FILET DE POISSON AU FOUR ET SON CITRON</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>FRUIT</p> <p>PETITS SUISSES NATURES SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small></p>	<p>POTAGE DE BROCOLIS</p> <p>CONCOMBRES VINAIGRETTE /</p> <p>PÂTÉ DE CAMPAGNE</p> <p>STEAK HACHÉ</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON »</p> <p>LAITAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE DE POIS CASSÉS</p> <p>SALADE DE COQUILLETES</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>FRUIT</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>CRÈME D'ARTICHAUTS</p> <p>SALADE EXOTIQUE (salade verte-tomates cerises-ananas-thon)</p> <p>CARBONNADE GRILLÉE</p> <p>POMMES DE TERRE SARLADAISES</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small></p> <p>CLAFOUTIS AUX CERISES</p>	<p>VELOUTÉ DE COURGETTES</p> <p>ASPERGES VINAIGRETTE /</p> <p>ŒUFS DURS</p> <p>GRATIN DE POISSON</p> <p>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS</p> <p>LAITAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>TOURIN À L'AIL</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON</p> <p>CÔTE DE PORC</p> <p>GARNITURE DE CÉLERI À LA PROVENÇALE</p> <p>FRUIT</p> <p>CRÈME RENVERSÉE</p>	<p>CRÈME DE FENOUIL</p> <p>AVOCAT VINAIGRETTE</p> <p>MAGRET DE CANARD</p> <p>POMMES DE TERRE RÔTIÉS</p> <p>YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small></p> <p>TARTE CITRON MERINGUÉE</p>
	<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°2</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
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						

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° 20 – DU 11 AU 17 MAI 2026

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17
MIDI	<p>CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE</p> <p>FEUILLETÉ AU FROMAGE</p> <p>POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>PETITS SUISSÉS NATURES SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small></p>	<p>POTAGE DE BROCOLIS</p> <p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>/</p> <p>BOUDIN DE CAMPAGNE DE TRADITION ARTISANALE</p> <p>STEAK HACHÉ</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON »</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE DE POIS CASSÉS</p> <p>SALADE DE COQUILLETES</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>CRÈME D'ARTICHAUTS</p> <p>SALADE DE CHÈVRE (salade verte-tomates-rocamadour)</p> <p>CARBONNADE GRILLÉE</p> <p>POMMES DE TERRE SARLADAISES</p> <p>FROMAGE</p> <p>CLAFOUTIS AUX CERISES</p>	<p>VELOUTÉ DE COURGETTES</p> <p>ASPERGES VINAIGRETTE</p> <p>/</p> <p>SAUCISSE SÈCHE DE TRADITION ARTISANALE BEURRE</p> <p>GRATIN DE POISSON</p> <p>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>TOURIN À L'AIL</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON</p> <p>MERGUEZ</p> <p>GARNITURE DE CÉLERI À LA PROVENÇALE</p> <p>FROMAGE</p> <p>CRÈME RENVERSÉE</p>	<p>CRÈME DE FENOUIL</p> <p>AVOCAT VINAIGRETTE</p> <p>CONFIT DE CANARD</p> <p>POMMES DUCHESSES</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE CITRON MERINGUÉE</p>
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°2</b>							
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS				<p>★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON</p> <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 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'HÉSITÉS PAS À LES LEUR DEMANDER.

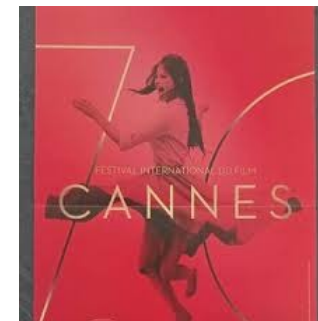
NOUS NOUS PERMETTONS DE PORTER À VOTRE ATTENTION QUE LA QUASI TOTALITÉ DES PLATS QUE NOUS VOUS PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIONNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE PAR NOS CUISINIERS.



# MENUS SANS SEL

## REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 20 – DU 11 AU 17 MAI 2026

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17
MIDI	<p>CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE</p> <p>TARTE POULET PRINTANIÈRE</p> <p>FILET DE POISSON AU FOUR ET SON CITRON</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>FRUIT</p> <p>PETITS SUISSES NATURES SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p>POTAGE DE BROCOLIS</p> <p>CONCOMBRES VINAIGRETTE /</p> <p>PÂTÉ DE CAMPAGNE</p> <p>STEAK HACHÉ</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON »</p> <p>LAITAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE DE POIS CASSÉS</p> <p>SALADE DE COQUILLETES</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>FRUIT</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>CRÈME D'ARTICHAUTS</p> <p>SALADE EXOTIQUE (salade verte-tomates cerises-ananas-thon)</p> <p>CARBONNADE GRILLÉE</p> <p>POMMES DE TERRE SARLADAISES</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p> <p>CLAFOUTIS AUX CERISES</p>	<p>VELOUTÉ DE COURGETTES</p> <p>ASPERGES VINAIGRETTE /</p> <p>ŒUFS DURS</p> <p>GRATIN DE POISSON</p> <p>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS</p> <p>LAITAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>TOURIN À L'AIL</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON</p> <p>CÔTE DE PORC</p> <p>GARNITURE DE CÉLERI À LA PROVENÇALE</p> <p>FRUIT</p> <p>CRÈME RENVERSÉE</p>	<p>CRÈME DE FENOUIL</p> <p>AVOCAT VINAIGRETTE</p> <p>MAGRET DE CANARD</p> <p>POMMES DE TERRE RÔTIÉS</p> <p>YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p> <p>TARTE CITRON MERINGUÉE</p>
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°2</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						<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 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 CUISINIERS.