







MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 21 – DU 18 AU 22 MAI 2026

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
MIDI	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>RAVIOLIS BOLOGNAISE</p> <p> SALADE VERTE (vinaigrette servie à part)</p> <p>YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA VANILLE</p>	<p>SALADE D'ÉBLY NIÇOISE</p> <p>SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE</p> <p>CAROTTES PERSILLÉES</p> <p> RONDELÉ NATURE</p> <p> POMME</p>	<p>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE</p> <p>BLANC DE POULET AU CURRY</p> <p>TORSADES COULEUR</p> <p>FLAN NAPPÉ AU CAMEL</p>	<p>ŒUFS DURS MAYONNAISE</p> <p>HARICOTS BLANCS À LA SAUCE TOMATE</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p> <p>BISCUIT</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>FILET DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE</p> <p>PURÉE DE COURGETTES</p> <p> EMMENTAL</p> <p>FRUIT</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° 21 – DU 18 AU 22 MAI 2026

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
MIDI	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>RAVIOLIS BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE <i>(vinaigrette servie à part)</i></p> <p>YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA VANILLE</p>	<p>SALADE D'ÉBLY</p> <p>SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE</p> <p>CAROTTES PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE</p> <p>BLANC DE POULET AU CURRY</p> <p>TORSADES COULEUR</p> <p>FLAN NAPPÉ AU CAMEL</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>ESCALOPE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS</p> <p>HARICOTS BLANCS À LA SAUCE TOMATE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>FILET DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE</p> <p>PURÉE DE COURGETTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>



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° 21 – DU 18 AU 22 MAI 2026

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
MIDI	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>RAVIOLIS BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE (vinaigrette servie à part)</p> <p>YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA VANILLE</p>	<p>SALADE D'ÉBLY</p> <p>SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE</p> <p>CAROTTES PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE</p> <p>BLANC DE POULET AU CURRY</p> <p>TORSADES COULEUR</p> <p>FLAN NAPPÉ AU CAMEL</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>ESCALOPE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS</p> <p>HARICOTS BLANCS À LA SAUCE TOMATE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>FILET DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE</p> <p>PURÉE DE COURGETTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>



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° 21 – DU 18 AU 24 MAI 2026

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
MIDI	VELOUTÉ D'ASPERGES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE DE COLZA RAVIOLIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE CRÈME DESSERT FERMIERE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON SALADE D'ÉBLY NIÇOISE SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES FROMAGE FRUIT	POTAGE PARMENTIER CHOUX FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE BLANC DE POULET AU CURRY TORSADES COULEUR FROMAGE FLAN NAPPÉ AU CAMEL	POTAGE DE LÉGUMES TOMATES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS HARICOTS BLANCS À LA SAUCE TOMATE FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ BISCUIT	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC SALADE DE LENTILLES À LA STRASBOURGEOISE FILET DE CABILLAUD AUX AILLETS PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FRUIT	BOUILLON DE POT AU FEU TARTE AUX TROIS FROMAGES COURGETTE FARCIE SALADE VERTE FROMAGE PÊCHE AU SIROP	POTAGE AUVERGNAT SAUMON BELLEVUE COUSCOUS D'AGNEAU ET SES LÉGUMES SEMOULE FROMAGE GÂTEAU BASQUE
	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° 21 – DU 18 AU 24 MAI 2026

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
MIDI	VELOUTÉ D'ASPERGES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FRUIT CRÈME DESSERT FERMÈRE AU CARMEL BEURRE SALÉ	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON SALADE D'ÉBLY SAUTÉ DE PORC AU CARMEL CAROTTES PERSILLÉES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> FRUIT	POTAGE PARMENTIER CHOUX FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE BLANC DE POULET AU CURRY TORSADES COULEUR FRUIT FLAN NAPPÉ AU CARMEL	POTAGE DE LÉGUMES TOMATES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS ESCALOPE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS HARICOTS BLANCS À LA SAUCE TOMATE COMPOTE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ BISCUIT	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC SALADE DE LENTILLES FILET DE CABILLAUD AUX AILLETS PURÉE DE COURGETTES LAITAGE FRUIT	BOUILLON DE POT AU FEU TARTE POULET PRINTANIÈRE COURGETTE FARCIE SALADE VERTE LAITAGE PÊCHE AU SIROP	POTAGE AUVERGNAT SAUMON BELLEVUE COUSCOUS D'AGNEAU ET SES LÉGUMES SEMOULE YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> GÂTEAU BASQUE
	PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)
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'HÉSITÉZ 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° 21 – DU 18 AU 24 MAI 2026



	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
MIDI	VELOUTÉ D'ASPERGES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE DE COLZA RAVIOLIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE CRÈME DESSERT FERMIERE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON SALADE D'ÉBLY NIÇOISE SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES FROMAGE FRUIT	POTAGE PARMENTIER CHOUX FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE BLANC DE POULET AU CURRY TORSADES COULEUR FROMAGE FLAN NAPPÉ AU CAMEL	POTAGE DE LÉGUMES TOMATES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS HARICOTS BLANCS À LA SAUCE TOMATE FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ BISCUIT	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC SALADE DE LENTILLES À LA STRASBOURGEOISE FILET DE CABILLAUD AUX AILLETS PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FRUIT	BOUILLON DE POT AU FEU TARTE AUX TROIS FROMAGES COURGETTE FARCIE SALADE VERTE FROMAGE PÊCHE AU SIROP	POTAGE AUVERGNAT SAUMON BELLEVUE COUSCOUS D'AGNEAU ET SES LÉGUMES SEMOULE FROMAGE GÂTEAU BASQUE
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					<p>★ PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)</p>		
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.

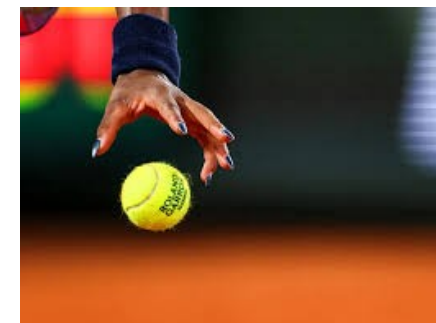
NOUS NOUS PERMETTONS DE PORTER À VOTRE ATTENTION QUE LA QUASI TOTALITÉ DES PLATS QUE NOUS VOUS PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIONNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE PAR NOS CUISINIERS.

MENUS SANS SEL

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 21 – DU 18 AU 24 MAI 2026



	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
MIDI	VELOUTÉ D'ASPERGES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FRUIT CRÈME DESSERT FERMÈRE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON SALADE D'ÉBLY SAUTÉ DE PORC AU CAMEL CAROTTES PERSILLÉES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) FRUIT	POTAGE PARMENTIER CHOUX FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE BLANC DE POULET AU CURRY TORSADES COULEUR FRUIT FLAN NAPPÉ AU CAMEL	POTAGE DE LÉGUMES TOMATES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS ESCALOPE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS HARICOTS BLANCS À LA SAUCE TOMATE COMPOTE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ BISCUIT	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC SALADE DE LENTILLES FILET DE CABILLAUD AUX AILLETS PURÉE DE COURGETTES LAITAGE FRUIT	BOUILLON DE POT AU FEU TARTE POULET PRINTANIÈRE COURGETTE FARCIE SALADE VERTE LAITAGE PÊCHE AU SIROP	POTAGE AUVERGNAT SAUMON BELLEVUE COUSCOUS D'AGNEAU ET SES LÉGUMES SEMOULE YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) GÂTEAU BASQUE
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)
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'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.