



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 22 – DU 25 AU 29 MAI 2026

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
MIDI		<p>CONCOMBRES MOZZARELLA</p> <p>SAUCISSE GRILLÉE</p> <p>FRITES</p> <p>GLACE</p>	<p>SALADE PIÉMONTAISE</p> <p>ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME</p> <p>CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL</p> <p>YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small></p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>CHILI DE LÉGUMES ET HARICOTS ROUGES</p> <p>RIZ</p> <p>EDAM</p> <p> POMMES « JULIET »</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE</p> <p>POISSON PANÉ ET SON CITRON</p> <p>POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS</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° 22 – DU 25 AU 29 MAI 2026



	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
MIDI		CONCOMBRES MOZZARELLA SAUCISSE GRILLÉE FRITES COMPOTE	SALADE PIÉMONTAISE ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CHILI CON CARNE RIZ FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LENTILLES POISSON PANÉ ET SON CITRON POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS FROMAGE FRUIT



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°4



MENUS PETITE CRÈCHE

SEMAINE N° 22 – DU 25 AU 29 MAI 2026



	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
MIDI		CONCOMBRES MOZZARELLA SAUCISSE GRILLÉE FRITES COMPOTE	SALADE PIÉMONTAISE ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CHILI CON CARNE RIZ FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LENTILLES POISSON PANÉ ET SON CITRON POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS FROMAGE FRUIT



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°4

MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 22 – DU 25 AU 31 MAI 2026



	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31
MIDI	SOUPE DE POISSON ASSIETTE DU SUD (salade verte- croûtons-tapenade- coppa-tomates cerises) RIS DE VEAU AUX MORILLES FOND D'ARTICHAUT FARCI / POMMES RÖSTIS FROMAGE TARTE TROPÉZIENNE	POTAGE CULTIVATEUR CONCOMBRES MOZZARELLA / POMELOS SAUCISSE GRILLÉE FRITES FROMAGE GLACE	TOURIN CATALAN SALADE PIÉMONTAISE ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL FROMAGE YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	BOUILLON AU VERMICELLE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE CHILI CON CARNE RIZ FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LENTILLES PÂTÉ DE CAMPAGNE DE TRADITION ARTISANALE / CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE TRUITE AUX AMANDES POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ DE CRESSON ASPERGES VINAIGRETTE / RADIS BEURRE SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE TAGLIATELLES FROMAGE FRUIT	MINISTRONE SALADE DE LA MER (mélange de fruits de mer-riz-salade verte) CAILLE FARCIE TOMATES PROVENÇALES / PLEUROTÉS FROMAGE FRAISIER
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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	PÂTÉ OU SALADE DE HARICOTS VERTS						
VIANDE	FILET DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET						
LÉGUME	PURÉE OU ÉPINARD						
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

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 22 – DU 25 AU 31 MAI 2026

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31
MIDI	SOUPE À L'OIGNON SALADE DE TOMATES ET JAMBON RIS DE VEAU AUX MORILLES FOND D'ARTICHAUT FARCI / POMMES DE TERRE SAUTÉES LAITAGE TARTE TROPÉZIENNE	POTAGE CULTIVATEUR CONCOMBRES VINAIGRETTE / POMELOS SAUCISSE GRILLÉE FRITES COMPOTE GLACE	TOURIN CATALAN SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL FRUIT YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	BOUILLON AU VERMICELLE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE CHILI CON CARNE RIZ FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) FRUIT	POTAGE DE LENTILLES PÂTÉ DE CAMPAGNE / CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE TRUITE AUX AMANDES POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ DE COURGETTES ASPERGES VINAIGRETTE / RADIS SAUTÉ DE LAPIN BASQUAISE TAGLIATELLES LAITAGE FRUIT	MINISTRONE SALADE DE RIZ CAILLE FARCIE TOMATES PROVENÇALES / PLEUROTÉS YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) FRAISIER
PLATS DE REMPLACEMENT N°4							
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						

★ *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 (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.



shutterstock.com - 195560113

MENUS

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 22 – DU 25 AU 31 MAI 2026



	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31
MIDI	SOUPE DE POISSON ASSIETTE DU SUD (salade verte- croûtons-tapenade- coppa-tomates cerises) RIS DE VEAU AUX MORILLES FOND D'ARTICHAUT FARCI / POMMES RÔSTIS FROMAGE TARTE TROPÉZIENNE	POTAGE CULTIVATEUR CONCOMBRES MOZZARELLA / POMELOS SAUCISSE GRILLÉE POMMES DUCHESSES FROMAGE CRÈME RENVERSÉE	TOURIN CATALAN SALADE PIÉMONTAISE ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL FROMAGE YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	BOUILLON AU VERMICELLE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE CHILI CON CARNE RIZ FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LENTILLES PÂTÉ DE CAMPAGNE DE TRADITION ARTISANALE / CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE TRUITE AUX AMANDES POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ DE CRESSON ASPERGES VINAIGRETTE / RADIS BEURRE SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE TAGLIATELLES FROMAGE FRUIT	MINISTRONE SALADE DE LA MER (mélange de fruits de mer-riz-salade verte) CAILLE FARCIE TOMATES PROVENÇALES / PLEUROTES FROMAGE FRAISIER
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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	PÂTÉ OU SALADE DE HARICOTS VERTS						
VIANDE	FILET DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET						
LÉGUME	PURÉE OU ÉPINARD						
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° 22 – DU 25 AU 31 MAI 2026



	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31
MIDI	SOUPE À L'OIGNON SALADE DE TOMATES ET JAMBON RIS DE VEAU AUX MORILLES FOND D'ARTICHAUT FARCI / POMMES DE TERRE SAUTÉES LAITAGE TARTE TROPÉZIENNE	POTAGE CULTIVATEUR CONCOMBRES VINAIGRETTE / POMELOS SAUCISSE GRILLÉE POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES COMPOTE CRÈME RENVERSÉE	TOURIN CATALAN SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL FRUIT YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	BOUILLON AU VERMICELLE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE CHILI CON CARNE RIZ FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) FRUIT	POTAGE DE LENTILLES PÂTÉ DE CAMPAGNE / CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE TRUITE AUX AMANDES POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ DE COURGETTES ASPERGES VINAIGRETTE / RADIS SAUTÉ DE LAPIN BASQUAISE TAGLIATELLES LAITAGE FRUIT	MINISTRONE SALADE DE RIZ CAILLE FARCIE TOMATES PROVENÇALES / PLEUROTÉS YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) FRAISIER
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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	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						

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.