



UNITED 2026

A united bid to host the 2026 FIFA World Cup™

# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 24 – DU 08 AU 12 JUIN 2026

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
MIDI	<p><b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b></p> <p><b>SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE</b></p> <p><b>COQUILLETTES</b></p> <p> <b>BRIE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>SALADE DE LENTILLES</b></p> <p><b>CRÊPE AU FROMAGE</b></p> <p><b>PURÉE DE COURGETTES</b></p> <p> <b>BABYBEL</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE</b></p> <p><b>SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES</b></p> <p><b>POLENTA</b></p> <p><b>YAOURT AROMATISÉ</b></p>	<p><b>TABOULÉ</b></p> <p><b>RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL</b></p> <p><b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b></p> <p> <b>PETITS SUISSES</b></p> <p><b>NATURE SANS SUCRE</b> (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p><b>CONCOMBRES À LA FÊTA</b></p> <p><b>FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI</b></p> <p><b>POMME DE TERRE VAPEUR</b></p> <p><b>GLACE</b></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° 24 – DU 08 AU 12 JUN 2026**

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
MIDI	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b>  <b>SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE</b>  <b>COQUILLETTES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>SALADE DE LENTILLES</b>  <b>ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE</b>  <b>PURÉE DE COURGETTES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE</b>  <b>SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES</b>  <b>POLENTA</b>  <b>YAOURT AROMATISÉ</b>	<b>TABOULÉ</b>  <b>RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL</b>  <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>  <b>PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE</b> <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	<b>CONCOMBRES À LA FÊTA</b>  <b>FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI</b>  <b>POMME DE TERRE VAPEUR</b>  <b>GLACE</b>



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°1**



# MENUS PETITE CRÈCHE



SEMAINE N° 24 – DU 08 AU 12 JUN 2026

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
MIDI	<b>CAROTTES RÂPÉES</b> <b>VINAIGRETTE</b>  <b>SAUTÉ DE BŒUF À LA</b> <b>PROVENÇALE</b>  <b>COQUILLETTES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>SALADE DE LENTILLES</b>  <b>ESCALOPE DE VEAU À</b> <b>LA NORMANDE</b>  <b>PURÉE DE</b> <b>COURGETTES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>CHOUX FLEURS ET</b> <b>BROCOLIS</b> <b>VINAIGRETTE</b>  <b>SAUTÉ DE POULET AUX</b> <b>OLIVES</b>  <b>POLENTA</b>  <b>YAOURT AROMATISÉ</b>	<b>TABOULÉ</b>  <b>RÔTI DE PORC À LA</b> <b>CRÈME D'AIL</b>  <b>HARICOTS VERTS</b> <b>PERSILLÉS</b>  <b>PETITS SUISSES</b> <b>NATURE SANS SUCRE</b> <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	<b>CONCOMBRES À LA</b> <b>FÊTA</b>  <b>FILET DE LIEU NOIR À</b> <b>L'AÏOLI</b>  <b>POMME DE TERRE</b> <b>VAPEUR</b>  <b>GLACE</b>



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°1**



# MENUS

## RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 24 – DU 08 AU 14 JUIN 2026

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
MIDI	POTAGE DE CÉLERI  CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS  SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE  COQUILLETTES  FROMAGE  FRUIT	POTAGE CULTIVATEUR  SALADE DE LENTILLES  ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE  PURÉE DE COURGETTES  FROMAGE  FRUIT	CRÈME D'ARTICHAUTS  CHOUX FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE  SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES  POLENTA  FROMAGE  YAOURT À LA PÊCHE	POTAGE BRETON  TABOULÉ  RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  FROMAGE  PÂTISSERIE	VELOUTÉ D'ÉPINARDS  ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE TÊTE RAVIGOTE  FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI  POMME DE TERRE VAPEUR  FROMAGE  FRUIT	POTAGE DE FÈVES  MACÉDOINE DE LÉGUMES AU THON  TOMATE FARCIE  SALADE VERTE  FROMAGE  RIZ AU LAIT FERMIER SAVEUR VANILLE	SOUPE À L'OIGNON  MOULES PERSILLÉES  TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU  HARICOTS BLANC AUX LARDONS  FROMAGE  GÂTEAU PÊCHE PASSION
	<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°1</b>					★ <b>PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</b>	
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° 24 – DU 08 AU 14 JUIN 2026

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14	
MIDI	POTAGE DE CÉLERI <b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b> / ŒUFS DURS SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE <b>COQUILLETTES</b> LAITAGE FRUIT	POTAGE CULTIVATEUR  SALADE DE <b>LENTILLES</b>  ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE  PURÉE DE <b>COURGETTES</b> LAITAGE FRUIT	CRÈME D'ARTICHAUTS  <b>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE</b>  SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME  POLENTA FRUIT  <b>YAOURT À LA PÊCHE</b>	POTAGE BRETON  TABOULÉ  RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL  <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>  YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)  PÂTISSERIE	VELOUTÉ D' <b>ÉPINARDS</b>  <b>ASPERGES VINAIGRETTE</b> / PÂTÉ DE CAMPAGNE FILET DE LIEU NOIR À LA SAUCE TOMATE  POMME DE TERRE VAPEUR  LAITAGE FRUIT	POTAGE DE FÈVES  MACÉDOINE DE LÉGUMES AU THON  <b>TOMATE FARCIE</b>  <b>SALADE VERTE</b>  <b>COMPOTE</b>  <b>RIZ AU LAIT FERMIER SAVEUR VANILLE</b>	SOUPE À L'OIGNON  FILET DE COLIN BELLEVUE  TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU  <b>HARICOTS BLANC PERSILLÉS</b>  FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)  GÂTEAU PÊCHE PASSION	
	<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°1</b>					<p>★ <b>PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</b></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	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							

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° 24 – DU 08 AU 14 JUIN 2026



	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
MIDI	POTAGE DE CÉLERI  <b>CAROTTES RÂPÉES</b> <b>VINAIGRETTE</b> / ŒUFS DURS  SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE  <b>COQUILLETES</b>  FROMAGE  FRUIT	POTAGE CULTIVATEUR  SALADE DE <b>LENTILLES</b>  ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE  PURÉE DE <b>COURGETTES</b>  FROMAGE  FRUIT	CRÈME D'ARTICHAUTS  <b>CHOUX FLEURS ET</b> <b>BROCOLIS</b> <b>VINAIGRETTE</b>  <b>SAUTÉ DE POULET</b> AUX OLIVES  POLENTA  FROMAGE  <b>YAOURT À LA PÊCHE</b>	POTAGE BRETON  TABOULÉ  RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL  <b>HARICOTS VERTS</b> <b>PERSILLÉS</b>  FROMAGE  PÂTISSERIE	<b>VELOUTÉ</b> <b>D'ÉPINARDS</b>  <b>ASPERGES</b> <b>VINAIGRETTE</b> / PÂTÉ DE TÊTE RAVIGOTE  FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI  POMME DE TERRE VAPEUR  FROMAGE  FRUIT	POTAGE DE FÈVES  MACÉDOINE DE LÉGUMES AU THON  <b>TOMATE FARCIE</b>  <b>SALADE VERTE</b>  FROMAGE  <b>RIZ AU LAIT FERMIER</b> <b>SAVEUR VANILLE</b>	SOUPE À L'OIGNON  MOULES PERSILLÉES  TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU  <b>HARICOTS BLANC</b> AUX LARDONS  FROMAGE  GÂTEAU PÊCHE PASSION
	<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°1</b>					★ <b>PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</b>	
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° 24 – DU 08 AU 14 JUIN 2026

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
MIDI	POTAGE DE CÉLERI <b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b> / ŒUFS DURS SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE <b>COQUILLETES</b>  LAITAGE  FRUIT	POTAGE CULTIVATEUR  SALADE DE <b>LENTILLES</b>  ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE  PURÉE DE <b>COURGETTES</b>  LAITAGE  FRUIT	CRÈME D'ARTICHAUTS  <b>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE</b>  SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME  POLENTA  FRUIT  <b>YAOURT À LA PÊCHE</b>	POTAGE BRETON  TABOULÉ  RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL  <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>  YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)  PÂTISSERIE	VELOUTÉ D' <b>ÉPINARDS</b>  <b>ASPERGES VINAIGRETTE</b> / PÂTÉ DE CAMPAGNE FILET DE LIEU NOIR À LA SAUCE TOMATE  POMME DE TERRE VAPEUR  LAITAGE  FRUIT	POTAGE DE FÈVES  MACÉDOINE DE LÉGUMES AU THON  <b>TOMATE FARCIE</b>  <b>SALADE VERTE</b>  <b>COMPOTE</b>  <b>RIZ AU LAIT FERMIER SAVEUR VANILLE</b>	SOUPE À L'OIGNON  FILET DE COLIN BELLEVUE  TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU  <b>HARICOTS BLANC PERSILLÉS</b>  FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)  GÂTEAU PÊCHE PASSION
	<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°1</b>					<b>★ PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</b>	
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'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.