







# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES


  
*Bonne fête Papa*  
*Tu es le plus gentil*  

  
*des papas*

**SEMAINE N° 25 – DU 15 AU 19 JUIN 2026**

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
MIDI	<p><b>CROQUE MONSIEUR</b></p> <p><b>ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE</b></p> <p><b>CAROTTES BRAISÉES</b></p> <p>  <b>YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE</b>                      (avec dosette de sucre semoule)                 </p>	<p>  <b>MELON</b> </p> <p><b>RÔTI DE BŒUF</b></p> <p><b>FRITES</b></p> <p>  <b>GOUDA</b> </p> <p><b>COMPOTE</b></p>	<p><b>SALADE DE RIZ NIÇOISE</b></p> <p><b>JAMBON BRAISÉ</b></p> <p><b>SALSIFIS PERSILLÉS</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</b></p>	<p>  <b>TOMATES VINAIGRETTE</b>                      (vinaigrette servie à part)                 </p> <p><b>PÂTES AUX PETITS POIS</b></p> <p>  <b>RONDELÉ NATURE</b> </p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE</b></p> <p><b>FILET DE SAUMON SAUCE CITRON</b></p> <p><b>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL</b></p> <p><b>MIMOLETTE</b></p> <p><b>FRUIT</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° 25 – DU 15 AU 19 JUIN 2026

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
MIDI	<p><b>BOUILLON AU VERMICELLE</b></p> <p><b>ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE</b></p> <p><b>CAROTTES BRAISÉES</b></p> <p><b>YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE</b> (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p><b>MELON</b></p> <p><b>RÔTI DE BŒUF</b></p> <p><b>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>COMPOTE</b></p>	<p><b>SALADE DE RIZ</b></p> <p><b>JAMBON BLANC</b></p> <p><b>SALSIFIS PERSILLÉS</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</b></p>	<p><b>TOMATES VINAIGRETTE</b></p> <p><b>HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ</b></p> <p><b>PÂTES AUX PETITS POIS</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE</b></p> <p><b>FILET DE SAUMON SAUCE CITRON</b></p> <p><b>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></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°2**



# MENUS PETITE CRÈCHE



SEMAINE N° 25 – DU 15 AU 19 JUIN 2026

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
MIDI	<p><b>BOUILLON AU VERMICELLE</b></p> <p><b>ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE</b></p> <p><b>CAROTTES BRAISÉES</b></p> <p><b>YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE</b> (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p><b>MELON</b></p> <p><b>RÔTI DE BŒUF</b></p> <p><b>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>COMPOTE</b></p>	<p><b>SALADE DE RIZ</b></p> <p><b>JAMBON BLANC</b></p> <p><b>SALSIFIS PERSILLÉS</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</b></p>	<p><b>TOMATES VINAIGRETTE</b></p> <p><b>HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ</b></p> <p><b>PÂTES AUX PETITS POIS</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE</b></p> <p><b>FILET DE SAUMON SAUCE CITRON</b></p> <p><b>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></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°2**

# MENUS

## RÉSIDENCE BALIVERNES



### SEMAINE N° 25 – DU 15 AU 21 JUIN 2026

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE  CROQUE MONSIEUR  ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE  CAROTTES BRAISÉES  FROMAGE  YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	CRÈME DE FENOUIL  MELON / RILLETTES DE PORC  RÔTI DE BŒUF  FRITES  FROMAGE  COMPOTE	POTAGE AUVERGNAT  SALADE DE RIZ NIÇOISE  JAMBON BRAISÉ  SALSIFIS PERSILLÉS  FROMAGE  FROMAGE BLANC AROMATISÉ	VELOUTÉ DE COURGETTES  TOMATES VINAIGRETTE / FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE  CUISSE DE POULET AU JUS  PÂTES AUX PETITS POIS  FROMAGE  FRUIT	TOURIN À L'AIL  SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE  FILET DE SAUMON SAUCE CITRON  CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL  FROMAGE  FRUIT	POTAGE DE POIS CASSÉS  ASPERGES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE DE COLZA  LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES  PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON »  FROMAGE  YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR ABRICOT	SOUPE DE POISSON  ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon de pays-saucisse sèche)  FAUX-FILET AU POIVRE VERT  POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES / AUBERGINES GRILLÉES  FROMAGE  BABA AU RHUM

#### PLATS DE REMPLACEMENT N°2

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

★ 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.

# MENUS SANS SEL

## RÉSIDENCE BALIVERNES



Bonne fête papa !



SEMAINE N° 25 – DU 15 AU 21 JUIN 2026

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE  SALADE DE TORTIS COULEUR  ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO  <b>CAROTTES BRAISÉES</b>  FRUIT  <b>YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE</b> <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	CRÈME DE FENOUIL  <b>MELON</b> / JAMBON BLANC  RÔTI DE BŒUF  FRITES  LAITAGE  <b>COMPOTE</b>	POTAGE AUVERGNAT  SALADE DE RIZ  CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS  SALSIFIS PERSILLÉS  FRUIT  FROMAGE BLANC AROMATISÉ	VELOUTÉ DE <b>COURGETTES</b>  <b>TOMATES VINAIGRETTE</b> / FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE  <b>CUISSE DE POULET AU JUS</b>  PÂTES AUX PETITS POIS  YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>  FRUIT	TOURIN À L'AIL  SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE  FILET DE SAUMON SAUCE CITRON  <b>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL</b>  LAITAGE  FRUIT	POTAGE DE POIS CASSÉS  <b>ASPERGES VINAIGRETTE</b> / FILET DE MAQUEREAUX  LANGUE DE BŒUF À LA SAUCE TOMATE  <b>PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON »</b>  FRUIT  YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR ABRICOT	CRÈME DE NAVETS  <b>SALADE VERTE AUX POMMES, NOIX ET TOMATES CERISES</b>  FAUX-FILET AU POIVRE VERT  POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES / AUBERGINES GRILLÉES  FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>  BABA AU RHUM

**PLATS DE REMPLACEMENT N°2**

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

★ **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'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° 25 – DU 15 AU 21 JUIN 2026



	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE  CROQUE MONSIEUR  ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE  CAROTTES BRAISÉES  FROMAGE  YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	CRÈME DE FENOUIL  MELON / RILLETTES DE PORC  RÔTI DE BŒUF  POMMES DE TERRE PERSILLÉES  FROMAGE  FROMAGE  COMPOTE	POTAGE AUVERGNAT  SALADE DE RIZ NIÇOISE  JAMBON BRAISÉ  SALSIFIS PERSILLÉS  FROMAGE  FROMAGE BLANC AROMATISÉ	VELOUTÉ DE COURGETTES  TOMATES VINAIGRETTE / FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE  CUISSÉ DE POULET AU JUS  PÂTES AUX PETITS POIS  FROMAGE  FRUIT	TOURIN À L'AIL  SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE  FILET DE SAUMON SAUCE CITRON  CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL  FROMAGE  FRUIT	POTAGE DE POIS CASSÉS  ASPERGES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE DE COLZA  LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES  PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON »  FROMAGE  YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR ABRICOT	SOUPE DE POISSON  ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon de pays-saucisse sèche)  FAUX-FILET AU POIVRE VERT  POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES / AUBERGINES GRILLÉES  FROMAGE  BABA AU RHUM
	<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°2</b>					★ <b>PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</b>	
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNs)
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° 25 – DU 15 AU 21 JUNI 2026

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE  SALADE DE TORTIS COULEUR  ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO  <b>CAROTTES BRAISÉES</b>  FRUIT  <b>YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE</b> <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	CRÈME DE FENOUIL  <b>MELON</b> / JAMBON BLANC  RÔTI DE BŒUF  POMMES DE TERRE PERSILLÉES  LAITAGE  <b>COMPOTE</b>	POTAGE AUVERGNAT  SALADE DE RIZ  CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS  SALSIFIS PERSILLÉS  FRUIT  FROMAGE BLANC AROMATISÉ	VELOUTÉ DE <b>COURGETTES</b>  <b>TOMATES VINAIGRETTE</b> / FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE  <b>CUISSE DE POULET AU JUS</b>  PÂTES AUX PETITS POIS  YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>  FRUIT	TOURIN À L'AIL  SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE  FILET DE SAUMON SAUCE CITRON  <b>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL</b>  LAITAGE  FRUIT	POTAGE DE POIS CASSÉS  <b>ASPERGES VINAIGRETTE</b> / FILET DE MAQUEREAUX  LANGUE DE BŒUF À LA SAUCE TOMATE  <b>PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON »</b>  FRUIT  YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR ABRICOT	CRÈME DE NAVETS  <b>SALADE VERTE AUX POMMES, NOIX ET TOMATES CERISES</b>  FAUX-FILET AU POIVRE VERT  POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES / AUBERGINES GRILLÉES  FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>  BABA AU RHUM
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°2</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	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						

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.