



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 26 – DU 22 AU 26 JUIN 2026

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
MIDI	 <p>MELON</p> <p>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</p>  <p>SALADE VERTE (vinaigrette servie à part)</p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>SALADE D'ÉBLY</p> <p>SAUCISSE GRILLÉE</p> <p>RATATOUILLE</p>  <p>CHANTENEIGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>BLANC DE POULET À LA CRÈME</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>FLAN À LA VANILLE</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>LENTILLES À LA SAUCE TOMATE</p> <p>RIZ</p>  <p>EMMENTAL</p> <p>FRUIT</p>	<p>QUICHE LORRAINE</p> <p>FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISÉS</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° 26 – DU 22 AU 26 JUIN 2026

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
MIDI	<p>MELON</p> <p>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE <small>(vinaigrette servie à part)</small></p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>SALADE D'ÉBLY</p> <p>SAUCISSE GRILLÉE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>BLANC DE POULET À LA CRÈME</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>FLAN À LA VANILLE</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE</p> <p>FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISÉS</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° 26 – DU 22 AU 26 JUIN 2026

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
MIDI	<p>MELON</p> <p>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE <small>(vinaigrette servie à part)</small></p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>SALADE D'ÉBLY</p> <p>SAUCISSE GRILLÉE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>BLANC DE POULET À LA CRÈME</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>FLAN À LA VANILLE</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE</p> <p>FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISÉS</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



**DON D'ORGANES
TOUS CONCERNÉS**



SEMAINE N° 26 – DU 22 AU 28 JUIN 2026

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
MIDI	POTAGE DE BROCOLIS MELON / PASTÈQUE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE LIÉGEOIS AU CAFÉ	POTAGE PARMENTIER SALADE D'ÉBLY NIÇOISE SAUCISSE GRILLÉE RATATOUILLE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE CAROTTES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS BLANC DE POULET À LA CRÈME POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE FLAN À LA VANILLE	VELOUTÉ D'ASPERGES CONCOMBRES VINAIGRETTE / SAUCISSON À L'AIL SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY RIZ FROMAGE FRUIT	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE QUICHE LORRAINE FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE YAOURT À LA FRAISE	POTAGE DE LENTILLES SALADE DE COQUILLETTES MOUSSAKA DE BŒUF SALADE VERTE FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS SALADE COMPOSÉE (salade verte-coppa-fonds d'artichauts-parmesan) MAGRET DE CANARD GRILLÉ TOMATES PROVENÇALES / POMMES RÔSTIS FROMAGE TARTELETTE SAVEUR CRÈME BRÛLÉE
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	ŒUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
VIANDE	POISSON MEUNIÈRE OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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 SANS SEL

RÉSIDENCE BALIVERNES

JOURNÉE MONDIALE
DU DON D'ORGANE ET DE LA GREFFE



SEMAINE N° 26 – DU 22 AU 28 JUIN 2026

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
MIDI	POTAGE DE BROCOLIS MELON / PASTÈQUE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE COMPOTE LIÉGEOIS AU CAFÉ	POTAGE PARMENTIER SALADE D'ÉBLY SAUCISSE GRILLÉE RATATOUILLE LAITAGE FRUIT	POTAGE DE CAROTTES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS BLANC DE POULET À LA CRÈME POMMES DE TERRE PERSILLÉES FRUIT FLAN À LA VANILLE	POTAGE DE LÉGUMES CONCOMBRES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY RIZ FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) FRUIT	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE TARTE POULET PRINTANIÈRE FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRUIT YAOURT À LA FRAISE	POTAGE DE LENTILLES SALADE DE COQUILLETTES MOUSSAKA DE BŒUF SALADE VERTE LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ASSIETTE DU MARCHÉ (tomates-avocat-fonds d'artichauts) MAGRET DE CANARD GRILLÉ TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE RÔTIES YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) TARTELETTE SAVEUR CRÈME BRÛLÉE
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	ŒUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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



REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 26 – DU 22 AU 28 JUIN 2026

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
MIDI	POTAGE DE BROCOLIS MELON / PASTÈQUE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE LIÉGEAIS AU CAFÉ	POTAGE PARMENTIER SALADE D'ÉBLY NIÇOISE SAUCISSE GRILLÉE RATATOUILLE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE CAROTTES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS BLANC DE POULET À LA CRÈME POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE FLAN À LA VANILLE	VELOUTÉ D'ASPERGES CONCOMBRES VINAIGRETTE / SAUCISSON À L'AIL SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY RIZ FROMAGE FRUIT	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE QUICHE LORRAINE FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE YAOURT À LA FRAISE	POTAGE DE LENTILLES SALADE DE COQUILLETTES MOUSSAKA DE BŒUF SALADE VERTE FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS SALADE COMPOSÉE (salade verte-coppa-fonds d'artichauts-parmesan) MAGRET DE CANARD GRILLÉ TOMATES PROVENÇALES / POMMES RÖSTIS FROMAGE TARTELETTE SAVEUR CRÈME BRÛLÉE
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

REPAS ADULTES

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



**Journée nationale
de réflexion sur
le don d'organes
et la greffe**

SEMAINE N° 26 – DU 22 AU 28 JUIN 2026

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
MIDI	POTAGE DE BROCOLIS MELON / PASTÈQUE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE COMPOTE LIÉGEOIS AU CAFÉ	POTAGE PARMENTIER SALADE D'ÉBLY SAUCISSE GRILLÉE RATATOUILLE LAITAGE FRUIT	POTAGE DE CAROTTES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS BLANC DE POULET À LA CRÈME POMMES DE TERRE PERSILLÉES FRUIT FLAN À LA VANILLE	POTAGE DE LÉGUMES CONCOMBRES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY RIZ FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> FRUIT	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE TARTE POULET PRINTANIÈRE FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRUIT YAOURT À LA FRAISE	POTAGE DE LENTILLES SALADE DE COQUILLETTES MOUSSAKA DE BŒUF SALADE VERTE LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ASSIETTE DU MARCHÉ <small>(tomates-avocat-fonds d'artichauts)</small> MAGRET DE CANARD GRILLÉ TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE RÔTIES YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> TARTELETTE SAVEUR CRÈME BRÛLÉE
PLATS DE REMPLACEMENT N°3							
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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.