



# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



**SEMAINE N° 27 – DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026**

|      | LUNDI 29  | MARDI 30   | MERCREDI 01   | JEUDI 02   | VENDREDI 03   |
|------|---|--|---|--|---|
| MIDI | <p><b>CAROTTES RÂPÉES<br/>VINAIGRETTE</b></p> <p><b>POULET BASQUAISE</b></p> <p><b>MACARONIS</b></p> <p><b>YAOURT FERMIER<br/>AROMATISÉ À LA<br/>FRAISE</b></p> | <p><b>TABOULÉ</b></p> <p><b>FILET DE LIEU NOIR AU<br/>BEURRE BLANC</b></p> <p><b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b></p> <p> <b>ST PAULIN</b></p> <p><b>FRUIT</b></p> | <p><b>SALADE DE POMMES<br/>DE TERRE AU JAMBON</b></p> <p><b>ESCALOPE DE DINDE<br/>VIENNOISE</b></p> <p><b>PETITS POIS À LA<br/>FRANÇAISE</b></p> <p><b>YAOURT NATURE SANS<br/>SUCRE</b><br/>(avec dosette de sucre semoule)</p> | <p> <b>TOMATES<br/>VINAIGRETTE</b><br/>(vinaigrette servie à part)</p> <p><b>RAGOÛT DE<br/>FLAGEOLETS AUX<br/>CAROTTES</b></p> <p><b>RIZ</b></p> <p><b>EDAM</b></p> <p><b>FRUIT</b></p> | <p> <b>MELON</b></p> <p><b>HAMBURGER</b></p> <p><b>CHIPS</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.



*Elle est bonne!  
Dommage que tu bosses!!!*

# MENUS CRÈCHE



## SEMAINE N° 27 – DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

|      | LUNDI 29  | MARDI 30   | MERCREDI 01  | JEUDI 02   | VENDREDI 03   |
|------|---|--|--|--|---|
| MIDI | <p><b>CAROTTES RÂPÉES<br/>VINAIGRETTE</b></p> <p><b>POULET BASQUAISE</b></p> <p><b>MACARONIS</b></p> <p><b>YAOURT FERMIER<br/>AROMATISÉ À LA<br/>FRAISE</b></p> | <p><b>TABOULÉ</b></p> <p><b>FILET DE LIEU NOIR AU<br/>BEURRE BLANC</b></p> <p><b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p> | <p><b>SALADE DE POMMES<br/>DE TERRE AU JAMBON</b></p> <p><b>ESCALOPE DE DINDE<br/>VIENNOISE</b></p> <p><b>PETITS POIS À LA<br/>FRANÇAISE</b></p> <p><b>YAOURT NATURE SANS<br/>SUCRE</b><br/><small>(avec dosette de sucre semoule)</small></p> | <p><b>TOMATES VINAIGRETTE</b></p> <p><b>CÔTE DE PORC À LA<br/>MOUTARDE</b></p> <p><b>RAGOÛT DE<br/>FLAGEOLETS AUX<br/>CAROTTES</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p> | <p><b>MELON</b></p> <p><b>CROQUE MONSIEUR</b></p> <p><b>TOMATES CERISES</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>COMPOTE</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°4**



*Elle est bonne!  
Dommage que tu bosses!!!*

# MENUS PETITE CRÈCHE



SEMAINE N° 27 – DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

|      | LUNDI 29  | MARDI 30   | MERCREDI 01  | JEUDI 02   | VENDREDI 03   |
|------|---|--|--|--|---|
| MIDI | <p><b>CAROTTES RÂPÉES<br/>VINAIGRETTE</b></p> <p><b>POULET BASQUAISE</b></p> <p><b>MACARONIS</b></p> <p><b>YAOURT FERMIER<br/>AROMATISÉ À LA<br/>FRAISE</b></p> | <p><b>TABOULÉ</b></p> <p><b>FILET DE LIEU NOIR AU<br/>BEURRE BLANC</b></p> <p><b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p> | <p><b>SALADE DE POMMES<br/>DE TERRE AU JAMBON</b></p> <p><b>ESCALOPE DE DINDE<br/>VIENNOISE</b></p> <p><b>PETITS POIS À LA<br/>FRANÇAISE</b></p> <p><b>YAOURT NATURE SANS<br/>SUCRE</b><br/><small>(avec dosette de sucre semoule)</small></p> | <p><b>TOMATES VINAIGRETTE</b></p> <p><b>CÔTE DE PORC À LA<br/>MOUTARDE</b></p> <p><b>RAGOÛT DE<br/>FLAGEOLETS AUX<br/>CAROTTES</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p> | <p><b>MELON</b></p> <p><b>CROQUE MONSIEUR</b></p> <p><b>TOMATES CERISES</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>COMPOTE</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°4**

# MENUS

## RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 27 – DU 29 JUIN AU 05 JUILLET 2026

|                                  | LUNDI 29  | MARDI 30   | MERCREDI 01   | JEUDI 02  | VENDREDI 03   | SAMEDI 04   | DIMANCHE 05  |
|----------------------------------|---|--|---|---|---|---|--|
| MIDI                             | VELOUTÉ DE CRESSON<br><br><b>CAROTTES RÂPÉES</b><br><b>VINAIGRETTE</b><br>/<br>FILET DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE<br><br>POULET BASQUAISE<br><br><b>MACARONIS</b><br><br>FROMAGE<br><br><b>CRÈME FERMÈRE AU CAFÉ</b> | MINISTRONE<br><br>TABOULÉ ORIENTAL<br><br>FILET DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC<br><br><b>ÉPINARDS</b><br><b>BÉCHAMEL</b><br><br>FROMAGE<br><br>FRUIT | BOUILLON DE POT AU FEU<br><br>SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON<br><br>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE<br><br>PETITS POIS À LA FRANÇAISE<br><br>FROMAGE<br><br>YAOURT NATURE SANS SUCRE<br><small>(avec dosette de sucre semoule)</small> | POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES<br><br><b>TOMATES</b><br>VINAIGRETTE<br>/<br>PÂTÉ BASQUE<br><br>CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE<br><br>RAGOÛT DE FLAGEOLETS AUX CAROTTES<br><br>FROMAGE<br><br>FRUIT | POTAGE DUBARRY<br><br><b>MELON</b><br>/<br>CHAMPIGNONS VINAIGRETTE<br><br>MOULES MARINIÈRES<br><br>FRITES<br><br>FROMAGE<br><br>GLACE | SOUPE DE CAMPAGNE<br><br>CAKE PRUNEAUX ET LARDONS<br><br><b>COURGETTE FARCIE</b><br><br><b>SALADE VERTE</b><br><br>FROMAGE<br><br><b>SALADE DE FRUITS</b> | CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON<br><br><b>MELON AU PORTO</b><br><br>SUPRÊME DE PINTADE À LA CRÈME<br><br>POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX LARDONS<br><br>FROMAGE<br><br>FRAISIER |
| <b>PLATS DE REMPLACEMENT N°4</b> |   |  |   |   |   |   |  |
| 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   |  |   |   |   |   |  |

★ **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)

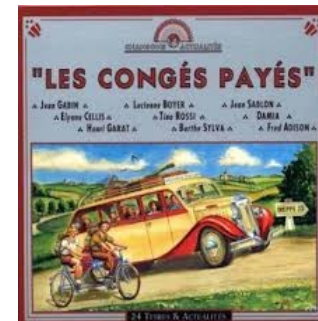
LA LÉGISLATION (DÉCRET NATIONAL 2002-1465 ET RÈGLEMENT UE 1337/2013) NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES, PORCINES, OVINES, CAPRINES ET DE VOLAILLES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON, N'HÉSITÉS 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

SEMAINE N° 27 – DU 29 JUIN AU 05 JUILLET 2026



|                                  | LUNDI 29  | MARDI 30  | MERCREDI 01  | JEUDI 02   | VENDREDI 03   | SAMEDI 04   | DIMANCHE 05   |
|----------------------------------|---|---|--|--|---|---|---|
| MIDI                             | VELOUTÉ DE COURGETTES<br><br><b>CAROTTES RÂPÉES</b><br><b>VINAIGRETTE</b><br>/<br>FILET DE MAQUEREAUX<br><br>POULET BASQUAISE<br><br><b>MACARONIS</b><br><br><b>COMPOTE</b><br><br><b>CRÈME FERMÈRE AU CAFÉ</b> | MINISTRONE<br><br>TABOULÉ ORIENTAL<br><br>FILET DE LIEU NOIR<br>AU BEURRE BLANC<br><br><b>ÉPINARDS</b><br><b>BÉCHAMEL</b><br><br>LAITAGE<br><br>FRUIT | BOUILLON DE POT AU FEU<br><br>SALADE DE POMMES<br>DE TERRE AU JAMBON<br><br>ESCALOPE DE DINDE<br>AU JUS<br><br>PETITS POIS<br><br>FRUIT<br><br>YAOURT NATURE<br>SANS SUCRE<br><small>(avec dosette de sucre semoule)</small> | POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES<br><br><b>TOMATES</b><br>VINAIGRETTE<br>/<br>ŒUFS DURS<br><br>CÔTE DE PORC AUX<br>CHAMPIGNONS<br><br>RAGOÛT DE FLAGEOLETS<br>AUX CAROTTES<br><br>FROMAGE BLANC<br>NATURE SANS SUCRE<br><small>(avec dosette de sucre semoule)</small><br><br>FRUIT | POTAGE DUBARRY<br><br><b>MELON</b><br>/<br>CHAMPIGNONS<br>VINAIGRETTE<br><br>FILET DE POISSON<br>AU FOUR<br><br>FRITES<br><br><b>COMPOTE</b><br><br>GLACE | SOUPE DE CAMPAGNE<br><br>CAKE PRUNEAUX ET<br>JAMBON<br><br><b>COURGETTE FARCIE</b><br><br><b>SALADE VERTE</b><br><br>LAITAGE<br><br><b>SALADE DE FRUITS</b> | CONSOMMÉ AUX PERLES<br>DU JAPON<br><br><b>MELON</b> AU PORTO<br><br>SUPRÊME DE PINTADE<br>À LA CRÈME<br><br>POMMES DE TERRE SAUTÉES<br><br>YAOURT NATURE SANS SUCRE<br><small>(avec dosette de sucre semoule)</small><br><br>FRAISIER |
| <b>PLATS DE REMPLACEMENT N°4</b> |   |   |  |  |   |   |   |
| 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.



# MENUS

## REPAS ADULTES

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



### SEMAINE N° 27 – DU 29 JUIN AU 05 JUILLET 2026

|         | LUNDI 29   | MARDI 30  | MERCREDI 01  | JEUDI 02  | VENDREDI 03  | SAMEDI 04  | DIMANCHE 05   |  |
|---------|--|---|--|---|--|--|---|--|
| MIDI    | <b>VELOUTÉ DE CRESSON</b><br><br><b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b><br>/ <b>FILET DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE</b><br><br><b>POULET BASQUAISE</b><br><br><b>MACARONIS</b><br><br><b>FROMAGE</b><br><br><b>CRÈME FERMÈRE AU CAFÉ</b> | <b>MINISTRONE</b><br><br><b>TABOULÉ ORIENTAL</b><br><br><b>FILET DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC</b><br><br><b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b><br><br><b>FROMAGE</b><br><br><b>FRUIT</b> | <b>BOUILLON DE POT AU FEU</b><br><br><b>SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON</b><br><br><b>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE</b><br><br><b>PETITS POIS À LA FRANÇAISE</b><br><br><b>FROMAGE</b><br><br><b>YAOURT NATURE SANS SUCRE</b><br>(avec dosette de sucre semoule) | <b>POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES</b><br><br><b>TOMATES VINAIGRETTE</b><br>/ <b>PÂTÉ BASQUE</b><br><br><b>CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE</b><br><br><b>RAGOÛT DE FLAGEOLETS AUX CAROTTES</b><br><br><b>FROMAGE</b><br><br><b>FRUIT</b> | <b>POTAGE DUBARRY</b><br><br><b>MELON</b><br>/ <b>CHAMPIGNONS VINAIGRETTE</b><br><br><b>MOULES MARINIÈRES</b><br><br><b>POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES</b><br><br><b>FROMAGE</b><br><br><b>YAOURT AUX FRUITS</b> | <b>SOUPE DE CAMPAGNE</b><br><br><b>CAKE PRUNEAUX ET LARDONS</b><br><br><b>COURGETTE FARCIE</b><br><br><b>SALADE VERTE</b><br><br><b>FROMAGE</b><br><br><b>SALADE DE FRUITS</b>                             | <b>CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON</b><br><br><b>MELON AU PORTO</b><br><br><b>SUPRÊME DE PINTADE À LA CRÈME</b><br><br><b>POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX LARDONS</b><br><br><b>FROMAGE</b><br><br><b>FRAISIER</b> |  |
|         | <b>PLATS DE REMPLACEMENT N°4</b>   |   |  |   |  | ★ <b>PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</b><br><br>LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNs) |   |  |
| ENTRÉE  | <b>PÂTÉ OU SALADE DE HARICOTS VERTS</b>  |   |  |   |  |  |   |  |
| VIANDE  | <b>FILET DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET</b>  |   |  |   |  |  |   |  |
| LÉGUME  | <b>PURÉE OU ÉPINARD</b>  |   |  |   |  |  |   |  |
| DESSERT | <b>COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT</b>   |   |  |   |  |  |   |  |

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.

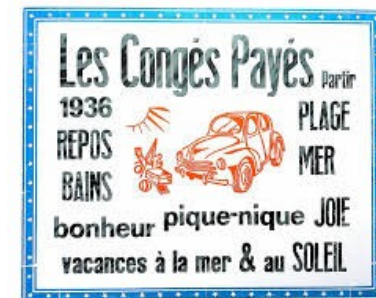
NOUS NOUS PERMETTONS DE PORTER À VOTRE ATTENTION QUE LA QUASI TOTALITÉ DES PLATS QUE NOUS VOUS PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIONNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE PAR NOS CUISINIERS.



# MENUS SANS SEL

## REPAS ADULTES

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



### SEMAINE N° 27 – DU 29 JUIN AU 05 JUILLET 2026

|      | LUNDI 29  | MARDI 30  | MERCREDI 01  | JEUDI 02   | VENDREDI 03   | SAMEDI 04   | DIMANCHE 05   |
|------|---|---|--|--|---|---|---|
| MIDI | <b>VELOUTÉ DE COURGETTES</b><br><br><b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b><br>/ <b>FILET DE MAQUEREAUX</b><br><br><b>POULET BASQUAISE</b><br><br><b>MACARONIS</b><br><br><b>COMPOTE</b><br><br><b>CRÈME FERMÈRE AU CAFÉ</b> | <b>MINISTRONE</b><br><br><b>TABOULÉ ORIENTAL</b><br><br><b>FILET DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC</b><br><br><b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b><br><br><b>LAITAGE</b><br><br><b>FRUIT</b> | <b>BOUILLON DE POT AU FEU</b><br><br><b>SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON</b><br><br><b>ESCALOPE DE DINDE AU JUS</b><br><br><b>PETITS POIS</b><br><br><b>FRUIT</b><br><br><b>YAOURT NATURE SANS SUCRE</b><br>(avec dosette de sucre semoule) | <b>POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES</b><br><br><b>TOMATES VINAIGRETTE</b><br>/ <b>ŒUFS DURS</b><br><br><b>CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS</b><br><br><b>RAGOÛT DE FLAGEOLETS AUX CAROTTES</b><br><br><b>FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE</b><br>(avec dosette de sucre semoule)<br><br><b>FRUIT</b> | <b>POTAGE DUBARRY</b><br><br><b>MELON</b><br>/ <b>CHAMPIGNONS VINAIGRETTE</b><br><br><b>FILET DE POISSON AU FOUR</b><br><br><b>POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES</b><br><br><b>COMPOTE</b><br><br><b>YAOURT AUX FRUITS</b> | <b>SOUPE DE CAMPAGNE</b><br><br><b>CAKE PRUNEAUX ET JAMBON</b><br><br><b>COURGETTE FARCIE</b><br><br><b>SALADE VERTE</b><br><br><b>LAITAGE</b><br><br><b>SALADE DE FRUITS</b> | <b>CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON</b><br><br><b>MELON AU PORTO</b><br><br><b>SUPRÊME DE PINTADE À LA CRÈME</b><br><br><b>POMMES DE TERRE SAUTÉES</b><br><br><b>YAOURT NATURE SANS SUCRE</b><br>(avec dosette de sucre semoule)<br><br><b>FRAISIER</b> |

#### 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'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.