



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 30 – DU 20 AU 24 JUILLET 2026

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
MIDI	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE ESCALOPE DE DINDE À LA MOUTARDE PETITS POIS À LA FRANÇAISE FLAN À LA VANILLE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF FRITES YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE COQUILLETES ŒUF DUR À LA FLORENTINE FROMAGE FRUIT	TOMATES MOZZARELLA SAUTÉ DE PORC AU CAMEL SEMOULE CRÈME DESSERT FERMIERE AU CHOCOLAT	FEUILLETÉ JAMBON FROMAGE POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON RATATOUILLE FROMAGE FRUIT



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° 30 – DU 20 AU 24 JUILLET 2026

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
MIDI	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE ESCALOPE DE DINDE À LA MOUTARDE PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF FRITES YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE COQUILLETES ŒUF DUR À LA FLORENTINE FROMAGE FRUIT	TOMATES MOZZARELLA SAUTÉ DE PORC AU CARMEL SEMOULE COMPOTE	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON RATATOUILLE 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°2



MENUS PETITE CRÈCHE



SEMAINE N° 30 – DU 20 AU 24 JUILLET 2026

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
MIDI	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE ESCALOPE DE DINDE À LA MOUTARDE PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF FRITES YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE COQUILLETES ŒUF DUR À LA FLORENTINE FROMAGE FRUIT	TOMATES MOZZARELLA SAUTÉ DE PORC AU CAMEL SEMOULE COMPOTE	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON RATATOUILLE 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°2



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 30 – DU 20 AU 26 JUILLET 2026



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE BRETON	TOURIN À L'AIL	POTAGE DE BROCOLIS	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	POTAGE PARMENTIER	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / BOUDIN NOIR DE CAMPAGNE DE TRADITION ARTISANALE	SALADE DE COQUILLETTES	TOMATES MOZZARELLA / FILET DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC	FEUILLETÉ JAMBON FROMAGE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	MELON À L'ITALIENNE
	ESCALOPE DE DINDE À LA MOUTARDE		ŒUF DUR À LA FLORENTINE		FILET DE ROUGET À L'HUILE D'OLIVE		PAELLA ROYALE
	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	RÔTI DE BŒUF	FROMAGE	SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL	RATATOUILLE	MERGUEZ	FROMAGE
	FROMAGE	FRITES	FRUIT	SEMOULE	FROMAGE	PURÉE ST GERMAIN	COUPE PÊCHE MELBA
	FLAN À LA VANILLE	FROMAGE		FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	
		YAOURT AUX FRUITS		CRÈME DESSERT FERMIERE AU CARAMEL BEURRE SALÉ		SALADE DE FRUITS	
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	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.

MENUS SANS SEL

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 30 – DU 20 AU 26 JUILLET 2026



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE BRETON	TOURIN À L'AIL	POTAGE DE BROCOLIS	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	POTAGE PARMENTIER	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE COQUILLETTES	TOMATES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX	SALADE DE RIZ	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	MELON / JAMBON BLANC
	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	RÔTI DE BŒUF	ŒUF DUR À LA FLORENTINE	FILET DE MAQUEREAUX	FILET DE ROUGET À L'HUILE D'OLIVE	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	PAELLA AU POULET ET POISSON
	PETITS POIS	FRITES	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	SAUTÉ DE PORC AU CARMEL	RATATOUILLE	SAUCISSE GRILLÉE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	SEMOULE	LAITAGE	PURÉE ST GERMAIN	COUPE PÊCHE MELBA
	FLAN À LA VANILLE	YAOURT AUX FRUITS		FRUIT	FRUIT	LAITAGE	
				CRÈME DESSERT FERMÈRE AU CARMEL BEURRE SALÉ		SALADE DE FRUITS	
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	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.



MENUS

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 30 – DU 20 AU 26 JUILLET 2026



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE BRETON	TOURIN À L'AIL	POTAGE DE BROCOLIS	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	POTAGE PARMENTIER	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / BOUDIN NOIR DE CAMPAGNE DE TRADITION ARTISANALE	SALADE DE COQUILLETTES ŒUF DUR À LA FLORENTINE	TOMATES MOZZARELLA / FILET DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC	FEUILLETÉ JAMBON FROMAGE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	MELON À L'ITALIENNE
	ESCALOPE DE DINDE À LA MOUTARDE		FROMAGE		FILET DE ROUGET À L'HUILE D'OLIVE		PAELLA ROYALE
	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	RÔTI DE BŒUF	FRUIT	SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL	RATATOUILLE	MERGUEZ	FROMAGE
	FROMAGE	POMMES DUCHESSES		SEMOULE	FROMAGE	PURÉE ST GERMAIN	BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
	FLAN À LA VANILLE	FROMAGE		FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	
		YAOURT AUX FRUITS		CRÈME DESSERT FERMIERE AU CARAMEL BEURRE SALÉ		SALADE DE FRUITS	
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	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.



shutterstock.com - 215547513

MENUS SANS SEL

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 30 – DU 20 AU 26 JUILLET 2026



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE BRETON	TOURIN À L'AIL	POTAGE DE BROCOLIS	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	POTAGE PARMENTIER	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE COQUILLETTES	TOMATES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX	SALADE DE RIZ	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	MELON / JAMBON BLANC
	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	RÔTI DE BŒUF	ŒUF DUR À LA FLORENTINE	FILET DE	FILET DE ROUGET À L'HUILE D'OLIVE		PAELLA AU POULET ET POISSON
	PETITS POIS	POMME DE TERRE RÔTIE	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	SAUTÉ DE PORC AU CARMEL	RATATOUILLE	SAUCISSE GRILLÉE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	SEMOULE	LAITAGE	PURÉE ST GERMAIN	
	FLAN À LA VANILLE	YAOURT AUX FRUITS		FRUIT	FRUIT	LAITAGE	BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	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.