



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 31 – DU 27 AU 31 JUILLET 2026



	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
MIDI	CONCOMBRES À LA FÊTA HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE GLACE	TABOULÉ OMELETTE AU FROMAGE CHOUX FLEURS ET BROCOLIS AU JUS YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE ÉCHINE DE PORC GRILLÉE HARICOTS BLANCS AUX LARDONS FROMAGE FRUIT	CROISSANT JAMBON FROMAGE ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PETITS SUISSE AROMATISÉS	MELON FILET DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC MACARONIS FROMAGE COMPOTE



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° 31 – DU 27 AU 31 JUILLET 2026



	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
MIDI	CONCOMBRES À LA FÊTA HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE GLACE	TABOULÉ OMELETTE AU FROMAGE CHOUX FLEURS ET BROCOLIS AU JUS YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE ÉCHINE DE PORC GRILLÉE HARICOTS BLANCS AUX LARDONS FROMAGE FRUIT	BOUILLON DE POT AU FEU ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PETITS SUISSE AROMATISÉS	MELON FILET DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC MACARONIS FROMAGE COMPOTE



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



SEMAINE N° 31 – DU 27 JUILLET AU 02 AOÛT 2026

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 01	DIMANCHE 02
MIDI	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	POTAGE AUVERGNAT	POTAGE DE LÉGUMES	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE DUBARRY	VELOUTÉ D'ASPERGES	SOUPE DE POISSON
	CONCOMBRES À LA FÊTA / COPPA DE TRADITION ARTISANALE	TABOULÉ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / SARDINE À LA TOMATE	CROISSANT JAMBON FROMAGE	MELON / SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS	SALADE DE POT AU FEU	DUO D'ASPERGES VINAIGRETTE
	HACHIS PARMENTIER	OMELETTE AU FROMAGE		ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY	FILET DE FLÉTAN AU BEURRE BLANC	POIVRON FARCI	SUPRÊME DE POULET À LA CRÈME
	SALADE VERTE	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS AU JUS		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		SALADE VERTE	GRATIN DAUPHINOIS
	FROMAGE	FROMAGE	ÉCHINE DE PORC GRILLÉE	FROMAGE	MACARONIS	FROMAGE	FROMAGE
		YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	HARICOTS BLANCS AUX LARDONS		FROMAGE	FRUIT	MILLEFEUILLE
	GLACE		FROMAGE		COMPOTE		
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

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 31 – DU 27 JUILLET AU 02 AOÛT 2026



	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 01	DIMANCHE 02	
MIDI	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC CONCOMBRES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE COMPOTE GLACE	POTAGE AUVERGNAT TABOULÉ OMELETTE AUX OIGNONS CHOUX FLEURS ET BROCOLIS AU JUS FRUIT YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	POTAGE DE LÉGUMES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX ÉCHINE DE PORC GRILLÉE HARICOTS BLANCS PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) FRUIT	BOUILLON DE POT AU FEU TARTE POULET PRINTANIÈRE ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRUIT MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE DUBARRY MELON / SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS FILET DE FLÉTAN AU BEURRE BLANC MACARONIS LAITAGE COMPOTE	VELOUTÉ DE COURGETTES SALADE DE POT AU FEU POIVRON FARCI SALADE VERTE LAITAGE FRUIT	SOUPE À L'OIGNON DUO D'ASPERGES VINAIGRETTE SUPRÊME DE POULET À LA CRÈME GRATIN DAUPHINOIS YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) MILLEFEUILLE	
	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	FILET DE POISSON AU FOUR 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 CUISINIERES.



MENUS

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 31 – DU 27 JUILLET AU 02 AOÛT 2026



	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 01	DIMANCHE 02
MIDI	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	POTAGE AUVERGNAT	POTAGE DE LÉGUMES	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE DUBARRY	VELOUTÉ D'ASPERGES	SOUPE DE POISSON
	CONCOMBRES À LA FÊTA / COPPA DE TRADITION ARTISANALE	TABOULÉ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / SARDINE À LA TOMATE	CROISSANT JAMBON FROMAGE	MELON / SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS	SALADE DE POT AU FEU	DUO D'ASPERGES VINAIGRETTE
	HACHIS PARMENTIER	OMELETTE AU FROMAGE		ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY	FILET DE FLÉTAN AU BEURRE BLANC	POIVRON FARCI	SUPRÊME DE POULET À LA CRÈME
	SALADE VERTE	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS AU JUS		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	MACARONIS	SALADE VERTE	GRATIN DAUPHINOIS
	FROMAGE	FROMAGE	ÉCHINE DE PORC GRILLÉE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	GERVITA À LA FRAISE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	HARICOTS BLANCS AUX LARDONS	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE	FRUIT	MILLEFEUILLE
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

SEMAINE N° 31 – DU 27 JUILLET AU 02 AOÛT 2026



	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 01	DIMANCHE 02
MIDI	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	POTAGE AUVERGNAT	POTAGE DE LÉGUMES	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE DUBARRY	VELOUTÉ DE COURGETTES	SOUPE À L'OIGNON
	CONCOMBRES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	TABOULÉ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX	TARTE POULET PRINTANIÈRE	MELON / SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS	SALADE DE POT AU FEU	DUO D'ASPERGES VINAIGRETTE
	HACHIS PARMENTIER	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS AU JUS	ÉCHINE DE PORC GRILLÉE	ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY	FILET DE FLÉTAN AU BEURRE BLANC	POIVRON FARCI	SUPRÊME DE POULET À LA CRÈME
	SALADE VERTE	FRUIT	HARICOTS BLANCS PERSILLÉS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	MACARONIS	SALADE VERTE	GRATIN DAUPHINOIS
	COMPOTE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FRUIT	LAITAGE	LAITAGE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	GERVITA À LA FRAISE		FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE	FRUIT	MILLEFEUILLE
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE		
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						
					LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)		

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 CUISINIERES.