



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 32 – DU 03 AU 07 AOÛT 2026

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
MIDI	SALADE DE TORTIS	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES	PASTÈQUE	PIZZA
	JAMBON BRAISÉ	STEAK HACHÉ	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	SAUTÉ DE LAPIN BASQUAISE	FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE
	CAROTTES PERSILLÉES	FRITES	FLAN DE COURGETTES	RISOTTO	RATATOUILLE
	FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRAISES	FROMAGE
		FRUIT	FRUIT		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° 32 – DU 03 AU 07 AOÛT 2026



	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
MIDI					



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° 32 – DU 03 AU 09 AOÛT 2026



	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	SAMEDI 08	DIMANCHE 09
MIDI	POTAGE DE FÈVES	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	POTAGE CULTIVATEUR	VELOUTÉ DE CRESSON	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	CRÈME DE NAVET	MINISTRONE
	SALADE DE TORTIS					CORNET DE JAMBON À LA RUSSE	MELON AU PORTO
	JAMBON BRAISÉ		SALADE DE LENTILLES	MELON / PASTÈQUE	PIZZA	BOUDIN AU DEUX POMMES	CÔTE DE VEAU AUX PLEUROTÉS
	CAROTTES PERSILLÉES	TOMATES VINAIGRETTE / ŒUF DUR	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	SAUTÉ DE LAPIN BASQUAISE	FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE		TOMATES PROVENÇALES / POMMES RÖSTIS
	FROMAGE	STEAK HACHÉ SAUCE ROQUEFORT	FLAN DE COURGETTES	RISOTTO	RATATOUILLE	FROMAGE	
	FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE
		FRITES					
		FROMAGE	FRUIT	YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRAISES			CHOCOLAT LIÉGEOIS GLACÉ
		FRUIT					
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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	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						

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° 32 – DU 03 AU 09 AOÛT 2026



	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	SAMEDI 08	DIMANCHE 09
MIDI	POTAGE DE FÈVES	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE LÉGUMES	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	CRÈME DE NAVET	MINISTRONE
	SALADE DE TORTIS		SALADE DE LENTILLES	MELON / PASTÈQUE	TARTE POULET PRINTANIÈRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	MELON AU PORTO
	CÔTE DE PORC AU JUS	TOMATES VINAIGRETTE / ŒUF DUR	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	SAUTÉ DE LAPIN BASQUAISE	FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE	CARBONNADE GRILLÉE AU DEUX POMMES	CÔTE DE VEAU AUX PLEUROTÉS
	CAROTTES PERSILLÉES		FLAN DE COURGETTES	RISOTTO	RATATOUILLE		TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE RÔTIES
	FRUIT	STEAK HACHÉ					
	FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	FRITES	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	COMPOTE	LAITAGE	FRUIT	TOMATES
		LAITAGE		YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRAISES	FRUIT	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
		FRUIT	FRUIT				CHOCOLAT LIÉGEOIS GLACÉ
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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	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						

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° 32 – DU 03 AU 09 AOÛT 2026



	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	SAMEDI 08	DIMANCHE 09
MIDI	POTAGE DE FÈVES	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	POTAGE CULTIVATEUR	VELOUTÉ DE CRESSON	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	CRÈME DE NAVET	MINISTRONE
	SALADE DE TORTIS			MELON / PASTÈQUE		CORNET DE JAMBON À LA RUSSE	MELON AU PORTO
	JAMBON BRAISÉ		SALADE DE LENTILLES		PIZZA		CÔTE DE VEAU AUX PLEUROTÉS
	CAROTTES PERSILLÉES	TOMATES VINAIGRETTE / ŒUF DUR	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	SAUTÉ DE LAPIN BASQUAISE	FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE	BOUDIN AU DEUX POMMES	TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE RÔTIES
	FROMAGE	STEAK HACHÉ SAUCE ROQUEFORT	FLAN DE COURGETTES	RISOTTO	RATATOUILLE	FROMAGE	
	FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	POMMES DAUPHINES	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE
		FROMAGE	FRUIT	YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRAISES	FRUIT		ÉCLAIR AU CHOCOLAT
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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	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						

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 SANS SEL

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 32 – DU 03 AU 09 AOÛT 2026



	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	SAMEDI 08	DIMANCHE 09
MIDI	POTAGE DE FÈVES	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE LÉGUMES	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	CRÈME DE NAVET	MINISTRONE
	SALADE DE TORTIS		SALADE DE LENTILLES	MELON / PASTÈQUE	TARTE POULET PRINTANIÈRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	MELON AU PORTO
	CÔTE DE PORC AU JUS	TOMATES VINAIGRETTE / ŒUF DUR	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	SAUTÉ DE LAPIN BASQUAISE	FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE	CARBONNADE GRILLÉE AU DEUX POMMES	CÔTE DE VEAU AUX PLEUROTÉS
	CAROTTES PERSILLÉES	STEAK HACHÉ	FLAN DE COURGETTES	RISOTTO	RATATOUILLE		TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE RÔTIÉS
	FRUIT	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	COMPOTE	LAITAGE	FRUIT	
	FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	LAITAGE	FRUIT	YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRAISES	FRUIT	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
		FRUIT					ÉCLAIR AU CHOCOLAT
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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	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						

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.