

MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 33 – DU 10 AU 16 AOÛT 2026



	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16	
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE SAUCISSE GRILLÉE FLAGEOLETS FROMAGE FLAN À LA VANILLE	POTAGE DE CÉLERI SALADE DE RIZ NIÇOISE NAVARIN D'AGNEAU SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ÉPINARDS HARICOTS VERTS À LA FÊTA / PÂTÉ DE CAMPAGNE DE TRADITION ARTISANALE POULET BASQUAISE COQUILLETES FROMAGE GLACE	SOUPE DE CAMPAGNE SALADE PIÉMONTAISE NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE PÂTISSERIE	CRÈME D'ARTICHAUTS MELON / CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE GRATIN DE POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » FROMAGE PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	SOUPE À L'OIGNON TOURTE À L'ANCIENNE GRENADIN DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE HARICOTS PLATS D'ESPAGNE FROMAGE VACHERIN VANILLE FRAMBOISE	CRÈME DE FENOUIL ASSIETTE COMPOSÉE (salade verte-tomates cerises-coeurs de palmier-jambon de pays-cornichons) MAGRET DE CANARD AUX FIGUES POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE TARTE TATIN ET SA BOULE DE GLACE À LA VANILLE	
	PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ 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	JAMBON BLANC OU BETTERAVES EN SALADE						
	VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC						
	LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS						
	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

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 33 – DU 10 AU 16 AOÛT 2026



	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16	
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX SAUCISSE GRILLÉE FLAGEOLETS COMPOTE FLAN À LA VANILLE	POTAGE DE CÉLERI SALADE DE RIZ NAVARIN D'AGNEAU SALSIFIS PERSILLÉS LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ÉPINARDS HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE POULET BASQUAISE COQUILLETTES FRUIT GLACE	SOUPE DE CAMPAGNE SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE PETITS POIS YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) PÂTISSERIE	CRÈME D'ARTICHAUTS MELON / CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE GRATIN DE POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » COMPOTE PETITS SUISSÉS NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	SOUPE À L'OIGNON TOURTE À L'ANCIENNE GRENADIN DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE HARICOTS PLATS D'ESPAGNE COMPOTE VACHERIN VANILLE FRAMBOISE	CRÈME DE FENOUIL ASSIETTE COMPOSÉE (salade verte-tomates cerises-coeurs de palmier) MAGRET DE CANARD AUX FIGUES POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) TARTE TATIN ET SA BOULE DE GLACE À LA VANILLE	
	PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE <		

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° 33 – DU 10 AU 16 AOÛT 2026



	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE DE CÉLERI	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	SOUPE DE CAMPAGNE	CRÈME D'ARTICHAUTS	SOUPE À L'OIGNON	CRÈME DE FENOUIL
	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ NIÇOISE	HARICOTS VERTS À LA FÊTA	SALADE PIÉMONTAISE	MELON /	TOURTE À L'ANCIENNE	ASSIETTE COMPOSÉE (salade verte-tomates cerises-coeurs de palmier-jambon de pays-cornichons)
	/ FILET DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE	NAVARIN D'AGNEAU	/ PÂTÉ DE CAMPAGNE DE TRADITION ARTISANALE	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE	GRENADIN DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	MAGRET DE CANARD AUX FIGUES
	SAUCISSE GRILLÉE	SALSIFIS PERSILLÉS	POULET BASQUAISE	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	GRATIN DE POISSON	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES
	FLAGEOLETS	FROMAGE	COQUILLETES	FROMAGE	PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON »	FROMAGE	FROMAGE
	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	ENTREMET CITRON VANILLE	TARTE TATIN
	FLAN À LA VANILLE		FAISSELLE À LA CONFITURE		PETITS SUISSÉS NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)		
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ 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	JAMBON BLANC OU BETTERAVES EN SALADE						
VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC						
LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS						
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° 33 – DU 10 AU 16 AOÛT 2026



	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16	
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX SAUCISSE GRILLÉE FLAGEOLETS COMPOTE FLAN À LA VANILLE	POTAGE DE CÉLERI SALADE DE RIZ NAVARIN D'AGNEAU SALSIFIS PERSILLÉS LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ÉPINARDS HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE POULET BASQUAISE COQUILLETES FRUIT FAISSELLE À LA CONFITURE	SOUPE DE CAMPAGNE SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE PETITS POIS YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) PÂTISSERIE	CRÈME D'ARTICHAUTS MELON / CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE GRATIN DE POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » COMPOTE PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	SOUPE À L'OIGNON TOURTE À L'ANCIENNE GRENADIN DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE HARICOTS PLATS D'ESPAGNE COMPOTE ENTREMET CITRON VANILLE	CRÈME DE FENOUIL ASSIETTE COMPOSÉE (salade verte-tomates cerises-coeurs de palmier) MAGRET DE CANARD AUX FIGUES POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) TARTE TATIN	
	PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE <		

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.