



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 34 – DU 17 AU 21 AOÛT 2026

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
MIDI	MELON SPAGHETTIS CARBONARA SALADE VERTE COMPOTE BISCUIT	SALADE DE COQUILLETES OMELETTE AU JAMBON ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	TOMATES MOZZARELLA SAUTÉ DE BŒUF FAÇON TAJINE SEMOULE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE HARICOTS BLANCS À LA GRECQUE ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	ROSETTE BEURRE FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI CAROTTES ET POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)



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

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 34 – DU 17 AU 23 AOÛT 2026

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23
MIDI	POTAGE DE BROCOLIS	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE BRETON	POTAGE PARMENTIER	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	POTAGE DE LENTILLES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	MELON / PASTÈQUE	SALADE DE COQUILLETTES	TOMATES MOZZARELLA / CHORIZO	SALADE DE HARICOTS BLANCS À LA GRECQUE	ROSETTE DE TRADITION ARTISANALE BEURRE / ASPERGES VINAIGRETTE	CAKE JAMBON OLIVES	MELON À L'ITALIENNE
	SPAGHETTIS CARBONARA	OMELETTE AUX OIGNONS	SAUTÉ DE BŒUF FAÇON TAJINE	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI	MOUSSAKA DE BŒUF	CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE
	SALADE VERTE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	SEMOULE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		SALADE VERTE	
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES
	COMPOTE	FRUIT	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT	CAROTTES ET POMMES DE TERRE VAPEUR	SALADE DE FRUITS	
	BISCUIT				FROMAGE		FROMAGE
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ 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 POMELOS						
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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° 34 – DU 17 AU 23 AOÛT 2026



	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23
MIDI	POTAGE DE BROCOLIS	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE BRETON	POTAGE PARMENTIER	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	POTAGE DE LENTILLES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	MELON / PASTÈQUE	SALADE DE COQUILLETES	TOMATES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	SALADE DE HARICOTS BLANCS ET ROUGES	ŒUF DUR / ASPERGES VINAIGRETTE	CAKE AUX LÉGUMES	MELON / JAMBON BLANC
	SPAGHETTIS CARBONARA JAMBON	OMELETTE AUX OIGNONS	SAUTÉ DE BŒUF FAÇON TAJINE	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON	SALADE VERTE	CÔTELETES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE
	SALADE VERTE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	SEMOULE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CAROTTES ET POMMES DE TERRE VAPEUR	LAITAGE	POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES
	LAITAGE	LAITAGE	FRUIT	LAITAGE	FRUIT	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	COMPOTE	FRUIT	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT	YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	BAVAROIS AU CHOCOLAT	
	BISCUIT						
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ 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.



MENUS

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

SEMAINE N° 34 – DU 17 AU 23 AOÛT 2026



	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23
MIDI	POTAGE DE BROCOLIS	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE BRETON	POTAGE PARMENTIER	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	POTAGE DE LENTILLES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	MELON / PASTÈQUE	SALADE DE COQUILLETES	TOMATES MOZZARELLA / CHORIZO	SALADE DE HARICOTS BLANCS À LA GRECQUE	ROSETTE DE TRADITION ARTISANALE BEURRE / ASPERGES VINAIGRETTE	CAKE JAMBON OLIVES	MELON À L'ITALIENNE
	SPAGHETTIS CARBONARA	OMELETTE AUX OIGNONS	SAUTÉ DE BŒUF FAÇON TAJINE	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI	MOUSSAKA DE BŒUF	CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE
	SALADE VERTE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	SEMOULE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		SALADE VERTE	
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES
	COMPOTE	FRUIT	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT	CAROTTES ET POMMES DE TERRE VAPEUR	SALADE DE FRUITS	
	BISCUIT				FROMAGE		FROMAGE
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ 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 POMELOS						
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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° 34 – DU 17 AU 23 AOÛT 2026



	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23
MIDI	POTAGE DE BROCOLIS	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE BRETON	POTAGE PARMENTIER	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	POTAGE DE LENTILLES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	MELON / PASTÈQUE	SALADE DE COQUILLETES	TOMATES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	SALADE DE HARICOTS BLANCS ET ROUGES	ŒUF DUR / ASPERGES VINAIGRETTE	CAKE AUX LÉGUMES	MELON / JAMBON BLANC
	SPAGHETTIS CARBONARA JAMBON	OMELETTE AUX OIGNONS	SAUTÉ DE BŒUF FAÇON TAJINE	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON	SALADE VERTE	CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE
	SALADE VERTE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	SEMOULE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CAROTTES ET POMMES DE TERRE VAPEUR	LAITAGE	POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES
	LAITAGE	LAITAGE	FRUIT	LAITAGE	FRUIT	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	COMPOTE	FRUIT	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT	YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	BAVAROIS AU CHOCOLAT	
	BISCUIT						
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ 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	MACÉDOINE EN SALADE OU POMELOS						
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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.