



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 35 – DU 24 AU 28 AOÛT 2026

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
MIDI	TABOULÉ ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE RATATOUILLE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ FRITES FROMAGE FRUIT	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE BLANC DE POULET À LA MOUTARDE PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FRUIT	CONCOMBRES VINAIGRETTE CHIPOLATAS LENTILLES PERSILLÉES YAOURT À BOIRE	QUICHE LORRAINE FILET DE CABILLAUD À L'HUILE D'OLIVE CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL 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° 35 – DU 24 AU 28 AOÛT 2026

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
MIDI	TABOULÉ ESCALOPE DE DINDE AU JUS RATATOUILLE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ FRITES FROMAGE FRUIT	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE BLANC DE POULET À LA MOUTARDE PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FRUIT	CONCOMBRES VINAIGRETTE CHIPOLATAS LENTILLES PERSILLÉES YAOURT À BOIRE	BOUILLON DE POT AU FEU FILET DE CABILLAUD À L'HUILE D'OLIVE CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL 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° 35 – DU 24 AU 28 AOÛT 2026



	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
MIDI	TABOULÉ ESCALOPE DE DINDE AU JUS RATATOUILLE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ FRITES FROMAGE FRUIT	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE BLANC DE POULET À LA MOUTARDE PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FRUIT	CONCOMBRES VINAIGRETTE CHIPOLATAS LENTILLES PERSILLÉES YAOURT À BOIRE	BOUILLON DE POT AU FEU FILET DE CABILLAUD À L'HUILE D'OLIVE CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL 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° 35 – DU 24 AU 30 AOÛT 2026

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
MIDI	TOURIN À L'AIL	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE AUVERGNAT	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE POIS CASSÉS
	TABOULÉ À L'ORIENTALE	BETTERAVES ROUGES	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	CONCOMBRES VINAIGRETTE /	QUICHE LORRAINE	FONDS D'ARTICHAUTS À L'ITALIENNE	SALADE DE LA MER (mélange de fruits de mer- riz-salade verte)
	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	VINAIGRETTE /	BLANC DE POULET À LA MOUTARDE	BALLOTTINE DE VOLAILLE	FILET DE CABILLAUD À L'HUILE D'OLIVE	LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES	FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX D'AGEN
	RATATOUILLE	ŒUF DUR			CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL		
	FROMAGE	STEAK HACHÉ	PURÉE DE COURGETTES	CHIPOLATAS	FROMAGE	POMME DE TERRE VAPEUR	TIAN DE LÉGUMES
	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRITES	FROMAGE	LENTILLES PERSILLÉES	FRUIT	FROMAGE	FROMAGE
		FROMAGE	FRUIT	FROMAGE			
		FRUIT		YAOURT GOURMAND NOIX DE COCO		YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR FRAISE	CAFÉ LIÉGEOIS GLACÉ
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 CUISINIERES.



MENUS SANS SEL

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 35 – DU 24 AU 30 AOÛT 2026



	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
MIDI	TOURIN À L'AIL	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE AUVERGNAT	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE POIS CASSÉS
	TABOULÉ À L'ORIENTALE	BETTERAVES ROUGES	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	CONCOMBRES VINAIGRETTE /	TARTE POULET PRINTANIÈRE	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ
	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	VINAIGRETTE /	BLANC DE POULET AU CURRY	PÂTÉ DE CAMPAGNE	FILET DE CABILLAUD À L'HUILE D'OLIVE	LANGUE DE BŒUF À LA TOMATE	FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX D'AGEN
	RATATOUILLE	ŒUF DUR		SAUCISSE GRILLÉE	CHOU ROMANESCO		TIAN DE LÉGUMES
	FRUIT	STEAK HACHÉ	PURÉE DE COURGETTES	LENTILLES PERSILLÉES	BÉCHAMEL	POMME DE TERRE VAPEUR	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRITES	LAITAGE	COMPOTE	LAITAGE	FRUIT	CAFÉ LIÉGEOIS GLACÉ
		LAITAGE	FRUIT	YAOURT GOURMAND NOIX DE COCO			
		FRUIT					
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° 35 – DU 24 AU 30 AOÛT 2026

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
MIDI	TOURIN À L'AIL	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE AUVERGNAT	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE POIS CASSÉS
	TABOULÉ À L'ORIENTALE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE /	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	CONCOMBRES VINAIGRETTE /	QUICHE LORRAINE	FONDS D'ARTICHAUTS À L'ITALIENNE	SALADE DE LA MER (mélange de fruits de mer-riz-salade verte)
	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	ŒUF DUR	BLANC DE POULET À LA MOUTARDE	BALLOTTINE DE VOLAILLE	FILET DE CABILLAUD À L'HUILE D'OLIVE	LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES	FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX D'AGEN
	RATATOUILLE	STEAK HACHÉ	PURÉE DE COURGETTES	CHIPOLATAS	CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL	POMME DE TERRE VAPEUR	TIAN DE LÉGUMES
	FROMAGE	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	FROMAGE	LENTILLES PERSILLÉES	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	FRUIT	YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR FRAISE	RELIGIEUSE AU CAFÉ
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 CUISINIERES.

MENUS SANS SEL

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 35 – DU 24 AU 30 AOÛT 2026

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
MIDI	TOURIN À L'AIL	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE AUVERGNAT	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE POIS CASSÉS
	TABOULÉ À L'ORIENTALE	BETTERAVES ROUGES	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	CONCOMBRES VINAIGRETTE /	TARTE POULET PRINTANIÈRE	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ
	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	VINAIGRETTE /	BLANC DE POULET AU CURRY	PÂTÉ DE CAMPAGNE	FILET DE CABILLAUD À L'HUILE D'OLIVE	LANGUE DE BŒUF À LA TOMATE	FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX D'AGEN
	RATATOUILLE	ŒUF DUR	PURÉE DE COURGETTES	SAUCISSE GRILLÉE	CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL	POMME DE TERRE VAPEUR	TIAN DE LÉGUMES
	FRUIT	STEAK HACHÉ	LAITAGE	LENTILLES PERSILLÉES	LAITAGE	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR FRAISE	RELIGIEUSE AU CAFÉ
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.