



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 36 – DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
MIDI		SALADE D'ÉBLY NIÇOISE CORDON BLEU PETITS POIS CAROTTES PETITS SUISSES AROMATISÉS	SALADE PIÉMONTAISE ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	MELON COQUILLETES À LA MEXICAINE (gruyère servi à part) SALADE VERTE (vinaigrette servie à part) YAOURT FERMIER AROMATISÉ VANILLE	CRÊPE JAMBON FROMAGE FILET DE SAUMON SAUCE CITRON CHOUX-FLEUR 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° 36 – DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
MIDI	TOMATES MOZZARELLA RÔTI DE BOEUF FRITES COMPOTE	SALADE D'ÉBLY NIÇOISE BLANC DE POULET À LA PROVENÇALE PETITS POIS CAROTTES PETITS SUISSES AROMATISÉS	SALADE PIÉMONTAISE ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	MELON SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE COQUILLETES YAOURT FERMIER AROMATISÉ VANILLE	BOUILLON AU VERMICELLE FILET DE SAUMON SAUCE CITRON CHOUX-FLEUR 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°3



MENUS PETITE CRÈCHE



SEMAINE N° 36 – DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
MIDI	TOMATES MOZZARELLA RÔTI DE BOEUF FRITES COMPOTE	SALADE D'ÉBLY NIÇOISE BLANC DE POULET À LA PROVENÇALE PETITS POIS CAROTTES PETITS SUISSES AROMATISÉS	SALADE PIÉMONTAISE ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	MELON SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE COQUILLETES YAOURT FERMIER AROMATISÉ VANILLE	BOUILLON AU VERMICELLE FILET DE SAUMON SAUCE CITRON CHOUX-FLEUR 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°3

MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 36 – DU 31 AOÛT AU 06 SEPTEMBRE 2026



	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04	SAMEDI 05	DIMANCHE 06
MIDI	VELOUTÉ D'ASPERGES	TOURIN CATALAN	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE CITROUILLE	SOUPE DE POISSON
	TOMATES MOZZARELLA / SAUCISSE SÈCHE BEURRE	SALADE D'ÉBLY NIÇOISE	SALADE PIÉMONTAISE	MELON / POIVRONS MARINÉS	CRÊPE JAMBON FROMAGE	ASPERGES VINAIGRETTE / MOUSSE DE CANARD	SALADE DES VENDANGES (salade-croûtons- raisin-cantal)
	RÔTI DE BOEUF	CORDON BLEU	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	FILET DE SAUMON SAUCE CITRON	CHILI CON CARNE	POULET DE LA FERME RÔTI
	FRITES	PETITS POIS CAROTTES	SALSIFIS PERSILLÉS		CHOUX-FLEUR BÉCHAMEL		
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	COQUILLETES	FROMAGE	RIZ	TOMATES PROVENÇALES / POMMES RÔSTIS
	FROMAGE	GERVITA FRAISE	FRUIT	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	
	CRÈME RENVERSÉE			YAOURT FERMIER AROMATISÉ VANILLE		ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE TIRAMISU
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° 36 – DU 31 AOÛT AU 06 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04	SAMEDI 05	DIMANCHE 06
MIDI	POTAGE DE CÉLERI	TOURIN CATALAN	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE CITROUILLE	SOUPE À L'OIGNON
	TOMATES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	SALADE D'ÉBLY	SALADE DE POMMES DE TERRE	MELON / POIVRONS MARINÉS	SALADE DE COQUILLETES	ASPERGES VINAIGRETTE / ŒUF DUR	SALADE DES VENDANGES (salade-noix-raisin)
	RÔTI DE BOEUF	BLANC DE POULET À LA PROVENÇALE	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS	FILET DE SAUMON SAUCE CITRON	CHILI CON CARNE	POULET DE LA FERME RÔTI
	POMMES DE TERRE RÔTIES	PETITS POIS CAROTTES	SALSIFIS PERSILLÉS		CHOUX-FLEUR BÉCHAMEL	RIZ	TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
	COMPOTE	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	COQUILLETES	LAITAGE	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	CRÈME RENVERSÉE	GERVITA FRAISE	FRUIT	COMPOTE YAOURT FERMIER AROMATISÉ VANILLE	FRUIT	ÎLE FLOTTANTE	TIRAMISU
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 CUISINIERS.



MENUS

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 36 – DU 31 AOÛT AU 06 SEPTEMBRE 2026



	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04	SAMEDI 05	DIMANCHE 06
MIDI	VELOUTÉ D'ASPERGES	TOURIN CATALAN	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE CITROUILLE	SOUPE DE POISSON
	TOMATES	SALADE D'ÉBLY NIÇOISE	SALADE PIÉMONTAISE	MELON	CRÊPE JAMBON FROMAGE	ASPERGES VINAIGRETTE	SALADE DES VENDANGES (salade-croûtons-raisin-cantal)
	MOZZARELLA / SAUCISSE SÈCHE BEURRE	CORDON BLEU	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	/ POIVRONS MARINÉS	FILET DE SAUMON SAUCE CITRON	/ MOUSSE DE CANARD	POULET DE LA FERME RÔTI
	RÔTI DE BOEUF	PETITS POIS CAROTTES	SALSIFIS PERSILLÉS	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	CHOUX-FLEUR BÉCHAMEL	CHILI CON CARNE	
	POMMES DUCHESSES	FROMAGE	FROMAGE	COQUILLETTES	FROMAGE	RIZ	TOMATES PROVENÇALES / POMMES RÔSTIS
	FROMAGE	GERVITA FRAISE	FRUIT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
	CRÈME RENVERSÉE			YAOURT FERMIER AROMATISÉ VANILLE	FRUIT	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE
							TIRAMISU
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 CUISINIERES.



MENUS SANS SEL

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 36 – DU 31 AOÛT AU 06 SEPTEMBRE 2026



	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04	SAMEDI 05	DIMANCHE 06
MIDI	POTAGE DE CÉLERI	TOURIN CATALAN	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE CITROUILLE	SOUPE À L'OIGNON
	TOMATES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	SALADE D'ÉBLY	SALADE DE POMMES DE TERRE	MELON / POIVRONS MARINÉS	SALADE DE COQUILLETTES	ASPERGES VINAIGRETTE / ŒUF DUR	SALADE DES VENDANGES (salade-noix-raisin)
	RÔTI DE BOEUF	BLANC DE POULET À LA PROVENÇALE	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS	FILET DE SAUMON SAUCE CITRON	CHILI CON CARNE	POULET DE LA FERME RÔTI
	POMMES DE TERRE RÔTIES	PETITS POIS CAROTTES	SALSIFIS PERSILLÉS		CHOUX-FLEUR BÉCHAMEL	RIZ	TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
	COMPOTE	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	COQUILLETTES	LAITAGE	FRUIT	
	CRÈME RENVERSÉE	GERVITA FRAISE	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	ÎLE FLOTTANTE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
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.