



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 37 – DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
MIDI	MELON SPAGHETTIS BOLOGNAISE (gruyère servi à part)  SALADE VERTE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	TABOULÉ OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ÉPINARDS BÉCHAMEL  ST PAULIN FRUIT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY FLAGEOLETS YAOURT À BOIRE	CONCOMBRES À LA FÊTA SAUCISSE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » GLACE	SALADE DE LENTILLES FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EDAM 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° 37 – DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
MIDI	MELON SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	TABOULÉ OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY FLAGEOLETS YAOURT À BOIRE	CONCOMBRES À LA FÊTA SAUCISSE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » GLACE	SALADE DE LENTILLES FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS 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°4



MENUS PETITE CRÈCHE



SEMAINE N° 37 – DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
MIDI	MELON SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	TABOULÉ OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY FLAGEOLETS YAOURT À BOIRE	CONCOMBRES À LA FÊTA SAUCISSE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » GLACE	SALADE DE LENTILLES FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS 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°4



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 37 – DU 07 AU 13 SEPTEMBRE 2026



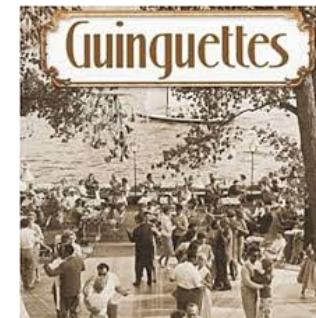
	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13	
MIDI	POTAGE AUX FÈVES MELON / PASTÈQUE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	POTAGE PARMENTIER TABOULÉ OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	CRÈME DE NAVETS CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY FLAGEOLETS FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	POTAGE DUBARRY CONCOMBRES À LA FÊTA / FILET DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC SAUCISSE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » FROMAGE PÂTISSERIE	MINESTRONE SALADE DE LENTILLES FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	SOUPE DE CAMPAGNE SALADE DE TORTIS COULEUR TOMATES FARCIES SALADE VERTE FROMAGE POMME AU FOUR	VELOUTÉ DE CRESSON MELON AU PORTO CARBONNADE GRILLÉE POMMES DE TERRE SARLADAISES FROMAGE FLAN PÂTISSIER	
	PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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 SANS SEL

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 37 – DU 07 AU 13 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13	
MIDI	POTAGE AUX FÈVES MELON / PASTÈQUE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE COMPOTE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	POTAGE PARMENTIER TABOULÉ OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ÉPINARDS BÉCHAMEL LAITAGE FRUIT	CRÈME DE NAVETS CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY FLAGEOLETS COMPOTE YAOURT AUX FRUITS	POTAGE DUBARRY CONCOMBRES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX SAUCISSE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) PÂTISSERIE	MINESTRONE SALADE DE LENTILLES FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS LAITAGE FRUIT	SOUPE DE CAMPAGNE SALADE DE TORTIS COULEUR TOMATES FARCIES SALADE VERTE LAITAGE POMME AU FOUR	VELOUTÉ DE COURGETTES MELON AU PORTO CARBONNADE GRILLÉE POMMES DE TERRE SARLADAISES YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) FLAN PÂTISSIER	
	PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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° 37 – DU 07 AU 13 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13	
MIDI	POTAGE AUX FÈVES MELON / PASTÈQUE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	POTAGE PARMENTIER TABOULÉ OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	CRÈME DE NAVETS CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY FLAGEOLETS FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	POTAGE DUBARRY CONCOMBRES À LA FÊTA / FILET DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC SAUCISSE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » FROMAGE PÂTISSERIE	MINESTRONE SALADE DE LENTILLES FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	SOUPE DE CAMPAGNE SALADE DE TORTIS COULEUR TOMATES FARCIES SALADE VERTE FROMAGE POMME AU FOUR	VELOUTÉ DE CRESSON MELON AU PORTO CARBONNADE GRILLÉE POMMES DE TERRE SARLADAISES FROMAGE FLAN PÂTISSIER	
	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	PÂTÉ 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

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 37 – DU 07 AU 13 SEPTEMBRE 2026



	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13	
MIDI	POTAGE AUX FÈVES MELON / PASTÈQUE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE COMPOTE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	POTAGE PARMENTIER TABOULÉ OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ÉPINARDS BÉCHAMEL LAITAGE FRUIT	CRÈME DE NAVETS CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY FLAGEOLETS COMPOTE YAOURT AUX FRUITS	POTAGE DUBARRY CONCOMBRES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX SAUCISSE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) PÂTISSERIE	MINESTRONE SALADE DE LENTILLES FILET DE CABILLAUD FAÇON PAPILLOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS LAITAGE FRUIT	SOUPE DE CAMPAGNE SALADE DE TORTIS COULEUR TOMATES FARCIES SALADE VERTE LAITAGE POMME AU FOUR	VELOUTÉ DE COURGETTES MELON AU PORTO CARBONNADE GRILLÉE POMMES DE TERRE SARLADAISES YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) FLAN PÂTISSIER	
	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.