



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 38 – DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
MIDI	QUICHE LORRAINE SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES CAROTTES BRAISÉES TOMME BLANCHE FRUIT	 MELON POULET BASQUAISE MACARONIS  YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES FLAN À LA VANILLE	 ATES VINAIGRETTE (vinaigrette servie à part) CURRY DE LENTILLES RIZ  EMMENTAL FRUIT	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON PURÉE DE COURGETTES  PETITS SUISSES 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)



MENUS CRÈCHE



SEMAINE N° 38 – DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
MIDI	CONSOMMÉ DE TOMATES AU VERMICELLE SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES CAROTTES BRAISÉES FROMAGE FRUIT	MELON POULET BASQUAISE MACARONIS YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	TOMATES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS CURRY DE LENTILLES FROMAGE FRUIT	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON PURÉE DE COURGETTES PETITS SUISSES AROMATISÉS



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°5



MENUS PETITE CRÈCHE



SEMAINE N° 38 – DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
MIDI	CONSOMMÉ DE TOMATES AU VERMICELLE SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES CAROTTES BRAISÉES FROMAGE FRUIT	MELON POULET BASQUAISE MACARONIS YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	TOMATES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS CURRY DE LENTILLES FROMAGE FRUIT	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON PURÉE DE COURGETTES PETITS SUISSES AROMATISÉS



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°5



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 38 – DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2026



	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
MIDI	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	POTAGE DE CÉLERI	CRÈME D'ARTICHAUT	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE BRETON	POTAGE DE CAROTTES	SOUPE À L'OIGNON
	QUICHE LORRAINE	MELON / CHOUX BLANC À LA VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE / ŒUF DUR	TOMATES VINAIGRETTE / SAUCISSON À L'AIL	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	CAKE PRUNEAUX LARDONS	MELON À L'ITALIENNE
	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	POULET BASQUAISE	CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	CORDON BLEU	POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON	MOUSSAKA DE BŒUF	SAUTÉ DE CANARD À L'ORANGE
	CAROTTES BRAISÉES	MACARONIS	HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES	CURRY DE LENTILLES	PURÉE DE COURGETTES	SALADE VERTE	TAGLIATELLES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	SALADE DE FRUITS	ENTREMET CITRON 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 CUISINIERS.

MENUS SANS SEL

RÉSIDENCE BALIVERNES

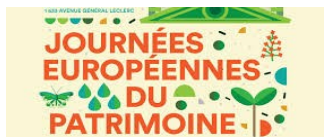


SEMAINE N° 38 – DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20			
MIDI	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	POTAGE DE CÉLERI	CRÈME D'ARTICHAUT	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE BRETON	POTAGE DE CAROTTES	SOUPE À L'OIGNON			
	TARTE POULET PRINTANIÈRE	MELON / CHOUX BLANC VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / ŒUF DUR	TOMATES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	CAKE PRUNEAUX JAMBON	MELON / PASTÈQUE			
	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	POULET BASQUAISE	CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE POISSON AU FOUR SAUCE CITRON	MOUSSAKA DE BŒUF	SAUTÉ DE CANARD À L'ORANGE			
	CAROTTES BRAISÉES	MACARONIS	HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES	CURRY DE LENTILLES	PURÉE DE COURGETTES	SALADE VERTE	TAGLIATELLES			
	LAITAGE	COMPOTE	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FRUIT	LAITAGE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)			
	FRUIT	YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FLAN À LA VANILLE	FRUIT	YAOURT À LA GRECQUE À L'ABRICOT	SALADE DE FRUITS	ENTREMET CITRON 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	SALADE VERTE 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

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 38 – DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2026



	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
MIDI	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	POTAGE DE CÉLERI	CRÈME D'ARTICHAUT	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE BRETON	POTAGE DE CAROTTES	SOUPE À L'OIGNON
	QUICHE LORRAINE	MELON / CHOUX BLANC À LA VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE / ŒUF DUR	TOMATES VINAIGRETTE / SAUCISSON À L'AIL	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	CAKE PRUNEAUX LARDONS	MELON À L'ITALIENNE
	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	POULET BASQUAISE	CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	CORDON BLEU	POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON	MOUSSAKA DE BŒUF	SAUTÉ DE CANARD À L'ORANGE
	CAROTTES BRAISÉES	MACARONIS	HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES	CURRY DE LENTILLES	PURÉE DE COURGETTES	SALADE VERTE	TAGLIATELLES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	SALADE DE FRUITS	ENTREMET CITRON VANILLE
			FLAN À LA VANILLE		YAOURT À LA GRECQUE À L'ABRICOT		
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

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 38 – DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
MIDI	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	POTAGE DE CÉLERI	CRÈME D'ARTICHAUT	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE BRETON	POTAGE DE CAROTTES	SOUPE À L'OIGNON
	TARTE POULET PRINTANIÈRE	MELON / CHOUX BLANC VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / ŒUF DUR	TOMATES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	CAKE PRUNEAUX JAMBON	MELON / PASTÈQUE
	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	POULET BASQUAISE	CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE POISSON AU FOUR SAUCE CITRON	MOUSSAKA DE BŒUF	SAUTÉ DE CANARD À L'ORANGE
	CAROTTES BRAISÉES	MACARONIS	HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES	CURRY DE LENTILLES	PURÉE DE COURGETTES	SALADE VERTE	TAGLIATELLES
	LAITAGE	COMPOTE	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FRUIT	LAITAGE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FRUIT	YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FLAN À LA VANILLE	FRUIT	YAOURT À LA GRECQUE À L'ABRICOT	SALADE DE FRUITS	ENTREMET CITRON VANILLE
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE		
ENTRÉE	SALADE VERTE OU BETTERAVES EN SALADE						
VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC						
LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS						
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT						
					LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)		

LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)

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.