



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 42 – DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
MIDI	CHOUX-FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE TORSADES  EMMENTAL FRUIT	SALADE DE LENTILLES OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA VANILLE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES SEMOULE KIRI  FRUIT	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE PETITS FARCIS PETITS POIS FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMATES MOZZARELLA BRANDADE DE POISSONS  SALADE VERTE (vinaigrette servie à part) BEIGNET AU CHOCOLAT



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° 42 – DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
MIDI	CHOUX-FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE TORSADES FROMAGE FRUIT	SALADE DE LENTILLES OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA VANILLE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES SEMOULE FROMAGE FRUIT	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE PETITS FARCIS PETITS POIS FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMATES MOZZARELLA BRANDADE DE POISSONS SALADE VERTE (vinaigrette servie à part) COMPOTE



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° 42 – DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
MIDI	CHOUX-FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE TORSADES FROMAGE FRUIT	SALADE DE LENTILLES OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA VANILLE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES SEMOULE FROMAGE FRUIT	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE PETITS FARCIS PETITS POIS FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMATES MOZZARELLA BRANDADE DE POISSONS SALADE VERTE (vinaigrette servie à part) COMPOTE



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° 42 – DU 12 AU 18 OCTOBRE 2026



	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
MIDI	POTAGE DE CÉLERI	CRÈME DE NAVETS	TOURIN CATALAN	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE DUBARRY	CONSOMMÉ DE TOMATES AU VERMICELLE	VELOUTÉ DE CRESSON
	CHOUX-FLEUR ET BROCOLIS VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES À LA STRASBOURGEOISE	CORNET DE JAMBON À LA RUSSE	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	TOMATES MOZZARELLA / COPPA DE TRADITION ARTISANALE	CAKE JAMBON OLIVES	SALADE DES VENDANGES (salade-croûtons-raisin-cantal)
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	OMELETTE AUX CÈPES	SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	PETITS FARCIS	BRANDADE DE MORUE	FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES	CASSOULET TOULOUSAIN
	TORSADES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE	PETITS POIS	SALADE VERTE	CÔTES DE BLETTES GRATINÉES	FROMAGE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	CLAFOUTIS AUX POIRES
	FRUIT	YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA VANILLE	FRUIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT	POMMES AU FOUR	
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

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 42 – DU 12 AU 18 OCTOBRE 2026

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
MIDI	POTAGE DE CÉLERI	CRÈME DE NAVETS	TOURIN CATALAN	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE DUBARRY	CONSOMMÉ DE TOMATES AU VERMICELLE	VELOUTÉ DE COURGETTES
	CHOUX-FLEUR ET BROCOLIS VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES	JAMBON BLANC / MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	TOMATES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS	CAKE AUX LÉGUMES	SALADE DES VENDANGES (salade-noix-raisin)
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	OMELETTE AUX CÈPES		PETITS FARCIS	BRANDADE DE POISSON	FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES	CASSOULET TOULOUSAIN
	TORSADES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SAUTÉ DE POULET AU CURRY	PETITS POIS	SALADE VERTE	CÔTES DE BLETTES GRATINÉES	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	LAITAGE	FRUIT	SEMOULE	FRUIT	LAITAGE	LAITAGE	
	FRUIT	YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA VANILLE	LAITAGE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT	POMMES AU FOUR	CLAFOUTIS AUX POIRES
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 CUISINIERS.



MENUS

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 42 – DU 12 AU 18 OCTOBRE 2026



	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
MIDI	POTAGE DE CÉLERI	CRÈME DE NAVETS	TOURIN CATALAN	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE DUBARRY	CONSOMMÉ DE TOMATES AU VERMICELLE	VELOUTÉ DE CRESSON
	CHOUX-FLEUR ET BROCOLIS VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES À LA STRASBOURGEOISE	CORNET DE JAMBON À LA RUSSE	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	TOMATES MOZZARELLA / COPPA DE TRADITION ARTISANALE	CAKE JAMBON OLIVES	SALADE DES VENDANGES (salade-croûtons-raisin-cantal)
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	OMELETTE AUX CÈPES	SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	PETITS FARCIS	BRANDADE DE MORUE	FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES	CASSOULET TOULOUSAIN
	TORSADES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE	PETITS POIS	SALADE VERTE	CÔTES DE BLETTES GRATINÉES	FROMAGE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	CLAFOUTIS AUX POIRES
	FRUIT	YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA VANILLE	FRUIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT	POMMES AU FOUR	
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° 42 – DU 12 AU 18 OCTOBRE 2026



	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
MIDI	POTAGE DE CÉLERI CHOUX-FLEUR ET BROCOLIS VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE TORSADES LAITAGE FRUIT	CRÈME DE NAVETS SALADE DE LENTILLES OMELETTE AUX CÈPES HARICOTS VERTS PERSILLÉS FRUIT YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA VANILLE	TOURIN CATALAN JAMBON BLANC / MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET AU CURRY SEMOULE LAITAGE FRUIT	POTAGE DE CAROTTES SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE PETITS FARCIS PETITS POIS FRUIT FROMAGE BLANC SUCRÉ	POTAGE DUBARRY TOMATES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS BRANDA DE POISSON SALADE VERTE LAITAGE FRUIT	CONSOMMÉ DE TOMATES AU VERMICELLE CAKE AUX LÉGUMES FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES CÔTES DE BLETTES GRATINÉES LAITAGE POMMES AU FOUR	VELOUTÉ DE COURGETTES SALADE DES VENDANGES (salade-noix-raisin) CASSOULET TOULOUSAIN FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) CLAFOUTIS AUX POIRES

PLATS DE REMPLACEMENT N°4

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

★ **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 (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.