



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 43 – DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
MIDI	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE LASAGNES BOLOGNAISE SALADE VERTE (vinaigrette servie à part) YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	TARTE AUX LÉGUMES ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE PETIT SALÉ AUX LENTILLES FROMAGE COMPOTE	SALADE DE COQUILLETES BLANC DE POULET À LA MOUTARDE CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL PETITS SUISSES AROMATISÉS	ŒUF DUR MAYONNAISE FILET DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE RISOTTO AUX LÉGUMES FROMAGE FRUIT

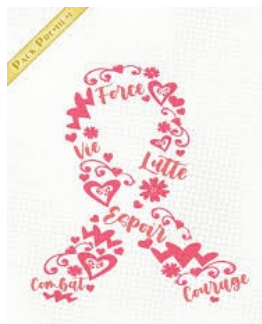


PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



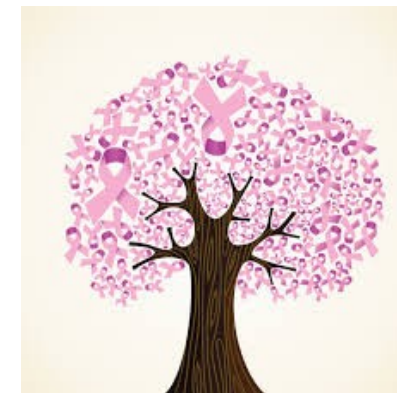
AIDE U.E À DESTINATION DES ÉCOLES

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



MENUS CRÈCHE

SEMAINE N° 43 – DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026



	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
MIDI	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE COQUILLETES	POTAGE DE CITROUILLE
	LASAGNES BOLOGNAISE	ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE	PETIT SALÉ AUX LENTILLES	BLANC DE POULET À LA MOUTARDE	FILET DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE
	SALADE VERTE (vinaigrette servie à part)	PURÉE DE COURGETTES	FROMAGE	CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL	RISOTTO AUX LÉGUMES
	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FROMAGE	COMPOTE	PETITS SUISSES AROMATISÉS	FROMAGE
	FRUIT			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°5

MENUS



RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 43 – DU 19 AU 25 OCTOBRE 2026

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
MIDI	POTAGE NEVERS BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / SAUCISSON SEC DE TRADITION ARTISANALE BEURRE LASAGNES BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON TARTE AUX LÉGUMES ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FRUIT	CRÈME D'ARTICHAUTS CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIREAUX VINAIGRETTE PETIT SALÉ AUX LENTILLES FROMAGE FROMAGE COMPOTE	POTAGE BRETON SALADE DE COQUILLETTES BLANC DE POULET À LA MOUTARDE CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL FROMAGE FAISSELLE À LA CONFITURE	POTAGE DE CITROUILLE ŒUF DUR MAYONNAISE / SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS FILET DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE RISOTTO AUX LÉGUMES FROMAGE FRUIT	MINESTRONE TABOULÉ À L'ORIENTALE CUISSÉ DE LAPIN AUX HERBES DE PROVENCE FONDUE DE POIREAUX FROMAGE CRÈME FERMÈRE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	POTAGE AUVERGNAT AVOCAT AUX CREVETTES CONFIT DE CANARD PURÉE DE PATATES DOUCES FROMAGE GÂTEAU BASQUE
	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

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 43 – DU 19 AU 25 OCTOBRE 2026



	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
MIDI	POTAGE NEVERS BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FRUIT YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON TARTE POULET PRINTANIÈRE ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE PURÉE DE COURGETTES LAITAGE FRUIT	CRÈME D'ARTICHAUTS CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIREAUX VINAIGRETTE ÉCHINE DE PORC AUX LENTILLES LAITAGE COMPOTE	POTAGE BRETON SALADE DE COQUILLETTES BLANC DE POULET À LA CRÈME CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL FRUIT FAISSELLE À LA CONFITURE	POTAGE DE CITROUILLE ŒUF DUR / SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS FILET DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE RISOTTO AUX LÉGUMES LAITAGE FRUIT	MINISTRONE TABOULÉ À L'ORIENTALE CUISSÉ DE LAPIN AUX HERBES DE PROVENCE FONDUE DE POIREAUX FRUIT CRÈME FERMÈRE AU Caramel BEURRE SALÉ	POTAGE AUVERGNAT AVOCAT VINAIGRETTE MAGRET DE CANARD PURÉE DE PATATES DOUCES YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) GÂTEAU BASQUE
	PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ 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° 43 – DU 19 AU 25 OCTOBRE 2026

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25		
MIDI	POTAGE NEVERS BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / SAUCISSON SEC DE TRADITION ARTISANALE BEURRE LASAGNES BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON TARTE AUX LÉGUMES ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FRUIT	CRÈME D'ARTICHAUTS CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIREAUX VINAIGRETTE PETIT SALÉ AUX LENTILLES FROMAGE FROMAGE COMPOTE	POTAGE BRETON SALADE DE COQUILLETTES BLANC DE POULET À LA MOUTARDE CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL FROMAGE FAISSELLE À LA CONFITURE	POTAGE DE CITROUILLE ŒUF DUR MAYONNAISE / SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS FILET DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE RISOTTO AUX LÉGUMES FROMAGE FRUIT	MINISTRONE TABOULÉ À L'ORIENTALE CUISSÉ DE LAPIN AUX HERBES DE PROVENCE FONDUE DE POIREAUX FROMAGE CRÈME FERMÈRE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	POTAGE AUVERGNAT AVOCAT AUX CREVETTES CONFIT DE CANARD PURÉE DE PATATES DOUCES FROMAGE GÂTEAU BASQUE		
	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° 43 – DU 19 AU 25 OCTOBRE 2026



	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
MIDI	POTAGE NEVERS BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FRUIT YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON TARTE POULET PRINTANIÈRE ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE PURÉE DE COURGETTES LAITAGE FRUIT	CRÈME D'ARTICHAUTS CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIREAUX VINAIGRETTE ÉCHINE DE PORC AUX LENTILLES LAITAGE COMPOTE	POTAGE BRETON SALADE DE COQUILLETTES BLANC DE POULET À LA CRÈME CHOU ROMANESCO BÉCHAMEL FRUIT FAISSELLE À LA CONFITURE	POTAGE DE CITROUILLE ŒUF DUR / SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS FILET DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE RISOTTO AUX LÉGUMES LAITAGE FRUIT	MINESTRONE TABOULÉ À L'ORIENTALE CUISSÉ DE LAPIN AUX HERBES DE PROVENCE FONDUE DE POIREAUX FRUIT CRÈME FERMÈRE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	POTAGE AUVERGNAT AVOCAT VINAIGRETTE MAGRET DE CANARD PURÉE DE PATATES DOUCES YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) GÂTEAU BASQUE
	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.