



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 44 – DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
MIDI	SALADE DE HARICOTS BLANCS À LA GRECQUE SAUCISSE GRILLÉE CAROTTES BRAISÉES YAOURT AROMATISÉ	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE STEAK HACHÉ FRITES FROMAGE FRUIT	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	TOMATES VINAIGRETTE NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE FLAGEOLETS FLAN NAPPÉ AU CAMEL	SALADE DE RIZ FILET DE LIEU NOIR SAUCE TOMATE PURÉE DE POTIRON FROMAGE FRUIT



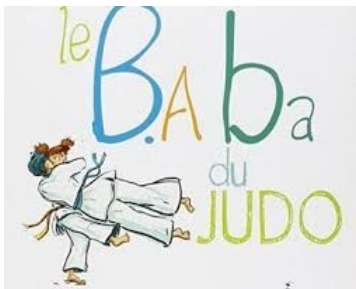
PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



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° 44 – DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
MIDI	SALADE DE HARICOTS BLANCS À LA GRECQUE SAUCISSE GRILLÉE CAROTTES BRAISÉES YAOURT AROMATISÉ	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE STEAK HACHÉ FRITES FROMAGE FRUIT	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	TOMATES VINAIGRETTE NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE FLAGEOLETS PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	SALADE DE RIZ (sans thon) FILET DE LIEU NOIR SAUCE TOMATE PURÉE DE POTIRON FROMAGE FRUIT



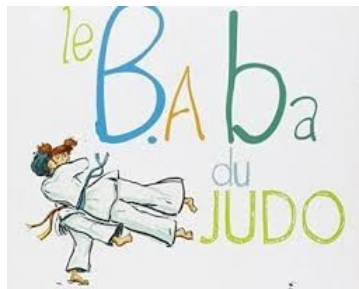
PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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°1



MENUS PETITE CRÈCHE

SEMAINE N° 44 – DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026



	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
MIDI	SALADE DE HARICOTS BLANCS À LA GRECQUE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ (sans thon)
	SAUCISSE GRILLÉE	STEAK HACHÉ	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	FILET DE LIEU NOIR SAUCE TOMATE
	CAROTTES BRAISÉES	FRITES	SALSIFIS PERSILLÉS	FLAGEOLETS	PURÉE DE POTIRON
	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE	FROMAGE	PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FROMAGE
		FRUIT	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°1



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 44 – DU 26 OCTOBRE AU 01 NOVEMBRE 2026

		LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 01
MIDI		POTAGE PARMENTIER	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	TOURIN À L'AIL	VELOUTÉ DE COURGETTES	VELOUTÉ AUX ÉPINARDS	CRÈME DE FENOUIL	SOUPE À L'OIGNON
		SALADE DE HARICOTS BLANCS À LA GRECQUE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ NIÇOISE	FONDS D'ARTICHAUTS À L'ITALIENNE	ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon de pays- saucisse sèche- beurre)
		SAUCISSE GRILLÉE	/	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	/	FILET DE LIEU NOIR SAUCE TOMATE	ALOUETTE DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS	
		CAROTTES BRAISÉES	PÂTÉ EN CROÛTE	SARDINES À L'HUILE DE COLZA	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	PURÉE DE POTIRON	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	SUPRÊME DE PINTADE AU CHASSELAS
		FROMAGE	STEAK HACHÉ	SALSIFIS PERSILLÉS	FLAGEOLETS	FROMAGE	FROMAGE	ENDIVES BRAISÉES
		YAOURT AUX FRUITS	FRITES	FROMAGE	FROMAGE	FRUIT	ÎLE FLOTTANTE	/ POMMES RÖSTIS
			FRUIT	FRUIT	FLAN NAPPÉ AU CARMEL			FROMAGE
								TARTE AUX MYRTILLES
PLATS DE REMPLACEMENT N°1						★ 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 POMELOS							
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE							
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES							
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° 44 – DU 26 OCTOBRE AU 01 NOVEMBRE 2026



	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 01
MIDI	POTAGE PARMENTIER	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	TOURIN À L'AIL	VELOUTÉ DE COURGETTES	VELOUTÉ AUX ÉPINARDS	CRÈME DE FENOUIL	SOUPE À L'OIGNON
	SALADE DE HARICOTS BLANCS	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE	SALADE EXOTIQUE (salade-ananas-thon- tomates cerises)
	SAUCISSE GRILLÉE	JAMBON BLANC	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	FILET DE MAQUEREAUX	FILET DE LIEU NOIR SAUCE TOMATE	FAUX-FILET AUX CHAMPIGNONS	SUPRÊME DE PINTADE AU CHASSELAS
	CAROTTES BRAISÉES	STEAK HACHÉ	SALSIFIS PERSILLÉS	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	PURÉE DE POTIRON	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	ENDIVES BRAISÉES /
	FRUIT	Frites	LAITAGE	FLAGEOLETS	LAITAGE	FRUIT	POMMES DE TERRE RÔTIES
	YAOURT AUX FRUITS	LAITAGE FRUIT	FRUIT	COMPOTE FLAN NAPPÉ AU CAMEL	FRUIT	ÎLE FLOTTANTE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ 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	MACÉDOINE EN SALADE OU POMELOS						
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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° 44 – DU 26 OCTOBRE AU 01 NOVEMBRE 2026



	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 01
MIDI	POTAGE PARMENTIER	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	TOURIN À L'AIL	VELOUTÉ DE COURGETTES	VELOUTÉ AUX ÉPINARDS	CRÈME DE FENOUIL	SOUPE À L'OIGNON
	SALADE DE HARICOTS BLANCS À LA GRECQUE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE /	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	TOMATES VINAIGRETTE /	SALADE DE RIZ NIÇOISE	FONDS D'ARTICHAUTS À L'ITALIENNE	ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon de pays- saucisse sèche- beurre)
	SAUCISSE GRILLÉE	PÂTÉ EN CROÛTE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	SARDINES À L'HUILE DE COLZA	FILET DE LIEU NOIR SAUCE TOMATE	ALOUETTE DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS	SUPRÊME DE PINTADE AU CHASSELAS
	CAROTTES BRAISÉES	STEAK HACHÉ	SALSIFIS PERSILLÉS	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	PURÉE DE POTIRON	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	ENDIVES BRAISÉES /
	FROMAGE	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	FROMAGE	FLAGEOLETS	FROMAGE	FROMAGE	POMMES RÖSTIS
	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	FRUIT	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE
		FRUIT		FLAN NAPPÉ AU CARMEL			TARTE AUX MYRTILLES
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ 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 POMELOS						
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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° 44 – DU 26 OCTOBRE AU 01 NOVEMBRE 2026

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 01
MIDI	POTAGE PARMENTIER	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	TOURIN À L'AIL	VELOUTÉ DE COURGETTES	VELOUTÉ AUX ÉPINARDS	CRÈME DE FENOUIL	SOUPE À L'OIGNON
	SALADE DE HARICOTS BLANCS	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE	SALADE EXOTIQUE (salade-ananas-thon- tomates cerises)
	SAUCISSE GRILLÉE	JAMBON BLANC	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	FILET DE MAQUEREUX	FILET DE LIEU NOIR SAUCE TOMATE	FAUX-FILET AUX CHAMPIGNONS	SUPRÊME DE PINTADE AU CHASSELAS
	CAROTTES BRAISÉES	STEAK HACHÉ	SALSIFIS PERSILLÉS	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	PURÉE DE POTIRON	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	ENDIVES BRAISÉES /
	FRUIT	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	LAITAGE	FLAGEOLETS	LAITAGE	FRUIT	POMMES DE TERRE RÔTIES
	YAOURT AUX FRUITS	LAITAGE	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	ÎLE FLOTTANTE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
		FRUIT		FLAN NAPPÉ AU CAMEL			TARTE AUX MYRTILLES
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ 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	MACÉDOINE EN SALADE OU POMELOS						
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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.