



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 45 – DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026



	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES CORDON BLEU PETITS POIS À LA FRANÇAISE FLAN À LA VANILLE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET Frites  GOUDA POIRE AU CHOCOLAT	SALADE DE COQUILLETES ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE CHOUX FLEURS BÉCHAMEL  VACHE QUI RIT FRUIT	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE LENTILLES  SALADE VERTE FROMAGE BLANC AROMATISÉ / BISCUIT	BOUILLON AU VERMICELLE FILET DE LIEU NOIR ET SA SAUCE AU BEURRE BLANC ÉPINARDS BÉCHAMEL TOMME BLANCHE 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° 45 – DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS À LA FRANÇAISE FLAN À LA VANILLE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET FRITES FROMAGE COMPOTE	SALADE DE COQUILLETES ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE CHOUX FLEURS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	BOUILLON AU VERMICELLE FILET DE LIEU NOIR ET SA SAUCE AU BEURRE BLANC ÉPINARDS BÉCHAMEL 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°2



MENUS PETITE CRÈCHE

SEMAINE N° 45 – DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026



	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS À LA FRANÇAISE FLAN À LA VANILLE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET FRITES FROMAGE COMPOTE	SALADE DE COQUILLETES ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE CHOUX FLEURS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	BOUILLON AU VERMICELLE FILET DE LIEU NOIR ET SA SAUCE AU BEURRE BLANC ÉPINARDS BÉCHAMEL 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°2



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 45 – DU 02 AU 08 NOVEMBRE 2026

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	SAMEDI 07	DIMANCHE 08
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE CÉLERI	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE CAROTTES	SOUPE DE POISSON
	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE COQUILLETTES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ AU JAMBON	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	ENDIVES AUX NOIX ET ROQUEFORT
	/	/		/		/	
	FILET DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC	RADIS NOIR RÂPÉ	CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE	PÂTÉ BASQUE	TRUITE AUX AMANDES	JAMBON BLANC BEURRE	CUISSE DE POULE ET SON FARCI SAUCE SUPRÊME
	CORDON BLEU	HACHÉ DE VEAU	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	HACHIS PARMENTIER	ÉPINARDS BÉCHAMEL	LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES	RISOTTO
	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	FRITES	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	POMME DE TERRE VAPEUR	FROMAGE
	FROMAGE	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT	FROMAGE	BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
	FLAN À LA VANILLE		BISCUIT		MOUSSE AU CAFÉ		
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						
VIANDE	FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)						
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES						
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° 45 – DU 02 AU 08 NOVEMBRE 2026



	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	SAMEDI 07	DIMANCHE 08
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE CÉLERI	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE CAROTTES	SOUPE À L'OIGNON
	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE COQUILLETTES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ AU JAMBON	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	ENDIVES AUX NOIX
	/	/		/		/	
	FILET DE MAQUEREAUX	RADIS NOIR RÂPÉ	CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	PÂTÉ DE CAMPAGNE	TRUITE AUX AMANDES	JAMBON BLANC	CUISSE DE POULE ET SON FARCI SAUCE SUPRÊME
	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	HACHÉ DE VEAU		HACHIS PARMENTIER		LANGUE DE BŒUF À LA TOMATE	RISOTTO
	PETITS POIS	FRITES	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	SALADE VERTE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	POMME DE TERRE VAPEUR	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	LAITAGE	COMPOTE	LAITAGE	FRUIT	BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
	FLAN À LA VANILLE	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT	FROMAGE BLANC AROMATISÉ / BISCUIT	FRUIT	MOUSSE AU CAFÉ	
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						
VIANDE	FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)						
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES						
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° 45 – DU 02 AU 08 NOVEMBRE 2026



	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	SAMEDI 07	DIMANCHE 08
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE CÉLERI	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE CAROTTES	SOUPE DE POISSON
	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / RADIS NOIR RÂPÉ	SALADE DE COQUILLETTES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / PÂTÉ BASQUE	SALADE DE RIZ AU JAMBON	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE / JAMBON BLANC BEURRE	ENDIVES AUX NOIX ET ROQUEFORT
	CORDON BLEU	HACHÉ DE VEAU	CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE	HACHIS PARMENTIER	TRUITE AUX AMANDES	LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES	CUISSE DE POULE ET SON FARCI SAUCE SUPRÊME
	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	POMMES DAUPHINES	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	SALADE VERTE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	POMME DE TERRE VAPEUR	RISOTTO
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FLAN À LA VANILLE	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT	FROMAGE BLANC AROMATISÉ / BISCUIT	FRUIT	MOUSSE AU CAFÉ	BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
	PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						
VIANDE	FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)						
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES						
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° 45 – DU 02 AU 08 NOVEMBRE 2026

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	SAMEDI 07	DIMANCHE 08
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE CÉLERI	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE CAROTTES	SOUPE À L'OIGNON
	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / RADIS NOIR RÂPÉ	SALADE DE COQUILLETTES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE RIZ AU JAMBON	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	ENDIVES AUX NOIX
	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	HACHÉ DE VEAU	CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	HACHIS PARMENTIER	TRUITE AUX AMANDES	LANGUE DE BŒUF À LA TOMATE	CUISSÉ DE POULE ET SON FARCI SAUCE SUPRÊME
	PETITS POIS	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	SALADE VERTE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	RISOTTO	
	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	LAITAGE	COMPOTE	LAITAGE	POMME DE TERRE VAPEUR	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FLAN À LA VANILLE	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT	FROMAGE BLANC AROMATISÉ / BISCUIT	FRUIT	FRUIT	BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
						MOUSSE AU CAFÉ	
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						
VIANDE	FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)						
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES						
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.