

Harry Potter

MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 41 – DU 05 AU 09 OCTOBRE 2020

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
MIDI	SALADE COLESLAW	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	LAITUE À L'EMMENTAL	QUICHE LORRAINE
	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	OMELETTE AU JAMBON	ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE	PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES	POISSON PANÉ CITRON
	 RIZ	 CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	PENNE RIGATE	POMMES ROSTIS	 CRÉMEUX DE COURGETTES
	 YAOURT NATURE SUCRÉ	ÎLE FLOTTANTE / BISCUIT	FROMAGE FRUIT	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT



FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

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° 41 – DU 05 AU 09 OCTOBRE 2020

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
MIDI	SALADE COLESLAW	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	LAITUE À L'EMMENTAL	QUICHE LORRAINE
	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	OMELETTE AU JAMBON	ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE	PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES	POISSON PANÉ CITRON
	RIZ	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	PENNE RIGATE	POMMES ROSTIS	CRÉMEUX DE COURGETTES
	YAOURT NATURE SUCRÉ	FLAN VANILLE / BISCUIT	FROMAGE FRUIT	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT



FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

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 FOYER GIPOULOU RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 41 – DU 05 AU 11 OCTOBRE 2020

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8 <i>Anniversaires</i>	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
MIDI	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE BRETON	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE PARMENTIER	BOUILLON POT AU FEU	SOUPE DE POISSON
	SALADE COLESLAW	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / PÂTÉ BASQUE	SAUMON BELLEVUE	QUICHE LORRAINE	CAKE AUX OLIVES	SALADE DU MARAÎCHER (mâche- tomates cerises-noix- roquefort-lardons)
	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	OMELETTE AU JAMBON	LANGUE DE BOEUF AUX CÂPRES	PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES	POISSON PANÉ CITRON	CUISSE DE LAPIN À LA MOUTARDE	COQ AU VIN
	 RIZ	 CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	PENNE RIGATE	TOMATES PROVENÇALES / POMMES ROSTIS	 CRÈMEUX DE COURGETTES	FONDUE DE POIREAUX	TAGLIATELLES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	 YAOURT NATURE SUCRÉ	ÎLE FLOTTANTE / BISCUIT	FRUIT	CHOUX À LA CRÈME	FRUIT	YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION	PAVÉ CHOCOLAT
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU BETTERAVES EN SALADE						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)
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

FOYER GIPOULOU

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 41 – DU 05 AU 11 OCTOBRE 2020

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8 <i>Anniversaires</i>	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
MIDI	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE BRETON	CRÈME D'ARTICHAUTS	POTAGE PARMENTIER	BOUILLON POT AU FEU	SOUPE DE POISSON
	SALADE FAÇON COLESLAW	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	SAUMON FAÇON BELLEVUE	SALADE DE TORTIS COULEUR	CAKE AUX LÉGUMES	SALADE DU MARAÎCHER (mâche-tomates cerises-noix-jambon)
	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	OMELETTE AU JAMBON	LANGUE DE BOEUF À LA TOMATE	CÔTE DE VEAU AUX HERBES	FILET DE CABILLAUD AU FOUR CITRON	CUISSE DE LAPIN AUX HERBES	COQ AU VIN
	RIZ	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	PENNE RIGATE	TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	CRÉMEUX DE COURGETTES	FONDUE DE POIREAUX	TAGLIATELLES
	FRUIT	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE
	YAOURT NATURE SUCRÉ	ÎLE FLOTTANTE / BISCUIT	FRUIT	CHOUX À LA CRÈME	FRUIT	YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION	PAVÉ CHOCOLAT
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	SALADE VERTE OU BETTERAVES EN SALADE						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNs)
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'HÉSITÉS 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° 41 – DU 05 AU 11 OCTOBRE 2020

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8 <i>Anniversaires</i>	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
MIDI	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE BRETON	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE PARMENTIER	BOUILLON POT AU FEU	SOUPE DE POISSON
	SALADE COLESLAW	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / PÂTÉ BASQUE	SAUMON BELLEVUE	QUICHE LORRAINE	CAKE AUX OLIVES	SALADE DU MARAÎCHER (mâche- tomates cerises-noix- roquefort-lardons)
	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	OMELETTE AU JAMBON	LANGUE DE BOEUF AUX CÂPRES	PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES	POISSON PANÉ CITRON	CUISSE DE LAPIN À LA MOUTARDE	COQ AU VIN
	RIZ	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	PENNE RIGATE	TOMATES PROVENÇALES / POMMES ROSTIS	CRÉMEUX DE COURGETTES	FONDUE DE POIREAUX	TAGLIATELLES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT NATURE SUCRÉ	ÎLE FLOTTANTE / BISCUIT	FRUIT	CHOUX À LA CRÈME	FRUIT	YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION	PAVÉ CHOCOLAT	
PLATS DE REMPLACEMENT N°5							
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						

★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

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.



MENUS SANS SEL

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 41 – DU 05 AU 11 OCTOBRE 2020



	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8 <i>Anniversaires</i>	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
MIDI	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE BRETON	CRÈME D'ARTICHAUTS	POTAGE PARMENTIER	BOUILLON POT AU FEU	SOUPE DE POISSON
	SALADE FAÇON COLESLAW	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	SAUMON FAÇON BELLEVUE	SALADE DE TORTIS COULEUR	CAKE AUX LÉGUMES	SALADE DU MARAÎCHER (mâche- tomates cerises-noix- jambon)
	SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL	OMELETTE AU JAMBON	LANGUE DE BOEUF À LA TOMATE	CÔTE DE VEAU AUX HERBES	FILET DE CABILLAUD AU FOUR CITRON	CUISSE DE LAPIN AUX HERBES	COQ AU VIN
	RIZ	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	PENNE RIGATE	TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	CRÉMEUX DE COURGETTES	FONDUE DE POIREAUX	TAGLIATELLES
	FRUIT	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE
	YAOURT NATURE SUCRÉ	ÎLE FLOTTANTE / BISCUIT	FRUIT	CHOUX À LA CRÈME	FRUIT	YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION	PAVÉ CHOCOLAT
PLATS DE REMPLACEMENT N°5							
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						

★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

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'HÉSITÉS 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.