

MENUS SEMAINE N° 42 – DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT « A LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS »

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
PERSONNES ADULTES FOYERS DOMICILES	<p>VELOUTÉ DE COURGETTES</p> <p>SALADE DE TOMATES AUX OEUF DURS ET VINAIGRE BALSAMIQUE</p> <p>BOULETTES DE VEAU À LA MOUTARDE</p> <p>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>POIRE AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE BROCOLIS</p> <p>SALADE DE PÂTES AU PESTO</p> <p>POULET AU MIEL ET AUX POMMES</p> <p> CAROTTES BRAISÉES AU CUMIN</p> <p>FROMAGE</p> <p>CHOUX À LA CRÈME</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>SALADE D'ENDIVES AUX POIRES ET À LA MIMOLETTE</p> <p>CASSOULET AU CONFIT DE CANARD</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT GOURMAND NOIX DE COCO</p>	<p>BOUILLON VERMICELLE</p> <p>GALETTE DE SARRASIN JAMBON / FROMAGE</p> <p>CABILLAUD EN CROÛTE DE NOISETTES ET AIL</p> <p> HARICOTS VERTS AU CURCUMA</p> <p>FROMAGE</p> <p>PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES</p>	<p>CRÈME DE NAVETS</p> <p> SALADE DE BETTERAVES AUX AGRUMES</p> <p>SAUCISSE À L'ÉCHALOTE</p> <p>ALIGOT</p> <p> FROMAGE</p> <p>POMME AU FOUR À LA CANNELLE</p>	<p>POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU SAUMON FUMÉ</p> <p>FOIE DE VEAU AUX RAISINS</p> <p>CHOUX DE BRUXELLES BRAISÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS</p> <p>GAMBAS FLAMBÉES</p> <p>TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU À LA CRÈME D'AIL</p> <p>POMMES GRENAILLES / ENDIVES BRAISÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>OPÉRA</p>
		MARDI MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI DIMANCHE	LUNDI	PLATS DE REMPLACEMENT N°1
	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	<p>ENTRÉES</p> <p>JAMBON BLANC OU POMELOS</p> <p>SANS SEL : MACÉDOINE EN SALADE</p> <p>VIANDE</p> <p>POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE</p> <p>SANS SEL : FILET DE POISSON AU FOUR</p> <p>LÉGUMES</p> <p>PÂTES OU ENDIVES</p> <p>DESSERTS</p> <p>COMPOTE, LAITAGE, OU FRUIT</p>	
SCOLAIRES CRÈCHE GARDERIES	<p>SALADE DE TOMATES AUX OEUF DURS ET VINAIGRE BALSAMIQUE</p> <p>BOULETTES DE VEAU À LA MOUTARDE</p> <p>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>POIRE AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE PÂTES AU PESTO</p> <p>POULET AU MIEL ET AUX POMMES</p> <p> CAROTTES BRAISÉES AU CUMIN</p> <p>CHOUX À LA CRÈME</p> <p>YAOURT À BOIRE (CRÈCHE)</p>	<p>LAITUE À LA MIMOLETTE</p> <p>CASSOULET AU MANCHONS DE CANARD</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>GALETTE DE SARRASIN JAMBON / FROMAGE</p> <p>CABILLAUD EN CROÛTE DE NOISETTES ET AIL</p> <p> HARICOTS VERTS AU CURCUMA</p> <p>PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES</p>	<p> SALADE DE BETTERAVES AUX AGRUMES</p> <p>SAUCISSE À L'ÉCHALOTE</p> <p>ALIGOT</p> <p>FRUIT</p>		



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 42 – DU 12 AU 16 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT « A LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS »

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
MIDI	SALADE DE TOMATES AUX OEUF DURS ET VINAIGRE BALSAMIQUE	SALADE DE PÂTES AU PESTO	LAITUE À LA MIMOLETTE	GALETTE DE SARRASIN JAMBON /FROMAGE	 SALADE DE BETTERAVES AUX AGRUMES
	BOULETTES DE VEAU À LA MOUTARDE	POULET AU MIEL ET AUX POMMES	CASSOULET AU MANCHONS DE CANARD	CABILLAUD EN CROÛTE DE NOISETTES ET AIL	SAUCISSE À L'ÉCHALOTE
	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	 CAROTTES BRAISÉES AU CUMIN	YAOURT AROMATISÉ	 HARICOTS VERTS AU CURCUMA	ALIGOT
	FROMAGE	CHOUX À LA CRÈME		 PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	FRUIT
	FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	CAROTTES BRAISÉES AU CUMIN			

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 2020

SEMAINE DU GOÛT « A LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS »

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
MIDI	SALADE DE TOMATES AUX OEUFS DURS ET VINAIGRE BALSAMIQUE BOULETTES DE VEAU À LA MOUTARDE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS FROMAGE POIRE AU CHOCOLAT	SALADE DE PÂTES AU PESTO POULET AU MIEL ET AUX POMMES  CAROTTES BRAISÉES AU CUMIN YAOURT À BOIRE	LAITUE À LA MIMOLETTE CASSOULET AU MANCHONS DE CANARD YAOURT AROMATISÉ	GALETTE DE SARRASIN JAMBON /FROMAGE CABILLAUD EN CROÛTE DE NOISETTES ET AIL HARICOTS VERTS AU CURCUMA  PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	 SALADE DE BETTERAVES AUX AGRUMES SAUCISSE À L'ÉCHALOTE ALIGOT 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°1

MENUS

FOYER GIPOULOU

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 42 – DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT « A LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS »

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE BROCOLIS	POTAGE DE LÉGUMES	BOUILLON VERMICELLE	CRÈME DE NAVETS	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	SALADE DE TOMATES AUX OEUFS DURS ET VINAIGRE BALSAMIQUE	SALADE DE PÂTES AU PESTO	SALADE D'ENDIVES AUX POIRES ET À LA MIMOLETTE	GALETTE DE SARRASIN JAMBON / FROMAGE	 SALADE DE BETTERAVES AUX AGRUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE AU SAUMON FUMÉ	GAMBAS FLAMBÉES
	BOULETTES DE VEAU À LA MOUTARDE	POULET AU MIEL ET AUX POMMES	CASSOULET AU CONFIT DE CANARD	CABILLAUD EN CROÛTE DE NOISETTES ET AIL	SAUCISSE À L'ÉCHALOTE	FOIE DE VEAU AUX RAISINS	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU À LA CRÈME D'AIL
	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	 CAROTTES BRAISÉES AU CUMIN	FROMAGE	 HARICOTS VERTS AU CURCUMA	ALIGOT	CHOUX DE BRUXELLES BRAISÉS	POMMES GRENAILLES / ENDIVES BRAISÉES
	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT GOURMAND NOIX DE COCO	FROMAGE	 FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	POIRE AU CHOCOLAT	CHOUX À LA CRÈME		PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	POMME AU FOUR À LA CANNELLE	FRUIT	OPÉRA
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS						<p>LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNs)</p>
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 CUISINIERS.

MENUS SANS SEL FOYER GIPOULOU RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 42 – DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT « A LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS »

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE BROCOLIS	POTAGE DE LÉGUMES	BOUILLON VERMICELLE	CRÈME DE NAVETS	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	SALADE DE TOMATES AUX OEUF DURS ET VINAIGRE BALSAMIQUE	SALADE DE PÂTES	SALADE D'ENDIVES AUX POIRES	SEMOULE FAÇON TABOULÉ	SALADE DE BETTERAVES AUX AGRUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE AU SAUMON	COLIN FAÇON BELLEVUE
	ESCALOPE DE VEAU NORMANDE	POULET AU MIEL ET AUX POMMES	MAGRET DE CANARD	CABILLAUD EN CROÛTE DE NOISETTES ET AIL	SAUCISSE GRILLÉE	FOIE DE VEAU AUX RAISINS	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU À LA CRÈME D'AIL
	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES BRAISÉES AU CUMIN	HARICOTS BLANCS	HARICOTS VERTS AU CURCUMA	PURÉE	CHOUX DE BRUXELLES BRAISÉS	POMMES CAMPAGNARDES / ENDIVES BRAISÉES
	FROMAGE	LAITAGE	COMPOTE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	
	POIRE AU CHOCOLAT	CHOUX À LA CRÈME	YAOURT GOURMAND NOIX DE COCO	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	POMME AU FOUR À LA CANNELLE	FRUIT	LAITAGE OPÉRA
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	MACÉDOINE EN SALADE OU POMELOS						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNs)
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'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° 42 – DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT « A LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS »



	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE BROCOLIS	POTAGE DE LÉGUMES	BOUILLON VERMICELLE	CRÈME DE NAVETS	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	SALADE DE TOMATES AUX OEUFS DURS ET VINAIGRE BALSAMIQUE	SALADE DE PÂTES AU PESTO	SALADE D'ENDIVES AUX POIRES ET À LA MIMOLETTE	GALETTE DE SARRASIN JAMBON / FROMAGE	 SALADE DE BETTERAVES AUX AGRUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE AU SAUMON FUMÉ	GAMBAS FLAMBÉES
	BOULETTES DE VEAU À LA MOUTARDE	POULET AU MIEL ET AUX POMMES	CASSOULET AU CONFIT DE CANARD	CABILLAUD EN CROÛTE DE NOISETTES ET AIL	SAUCISSE À L'ÉCHALOTE	FOIE DE VEAU AUX RAISINS	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU À LA CRÈME D'AIL
	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	 CAROTTES BRAISÉES AU CUMIN	FROMAGE	 HARICOTS VERTS AU CURCUMA	ALIGOT	CHOUX DE BRUXELLES BRAISÉS	POMMES GRENAILLES / ENDIVES BRAISÉES
	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT GOURMAND NOIX DE COCO	FROMAGE	 FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	POIRE AU CHOCOLAT	CHOUX À LA CRÈME		PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	POMME AU FOUR À LA CANNELLE	FRUIT	OPÉRA
PLATS DE REMPLACEMENT N°1							
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS						★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT						

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.



MENUS SANS SEL

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 42 – DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

SEMAINE DU GOÛT « A LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS »

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE BROCOLIS	POTAGE DE LÉGUMES	BOUILLON VERMICELLE	CRÈME DE NAVETS	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	SALADE DE TOMATES AUX OEUFS DURS ET VINAIGRE BALSAMIQUE	SALADE DE PÂTES	SALADE D'ENDIVES AUX POIRES	SEMOULE FAÇON TABOULÉ	SALADE DE BETTERAVES AUX AGRUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE AU SAUMON	COLIN FAÇON BELLEVUE
	ESCALOPE DE VEAU NORMANDE	POULET AU MIEL ET AUX POMMES	MAGRET DE CANARD	CABILLAUD EN CROÛTE DE NOISETTES ET AIL	SAUCISSE GRILLÉE	FOIE DE VEAU AUX RAISINS	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU À LA CRÈME D'AIL
	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES BRAISÉES AU CUMIN	HARICOTS BLANCS	HARICOTS VERTS AU CURCUMA	PURÉE	CHOUX DE BRUXELLES BRAISÉS	POMMES CAMPAGNARDES / ENDIVES BRAISÉES
	FROMAGE	LAITAGE	YAOURT GOURMAND NOIX DE COCO	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	
	POIRE AU CHOCOLAT	CHOUX À LA CRÈME		PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	POMME AU FOUR À LA CANNELLE	FRUIT	LAITAGE OPÉRA
PLATS DE REMPLACEMENT N°1							
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						

★ 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.