CUISINE COMMUNAUTAIRE
Zone de Prouxet
82400 VALENCE D'AGEN
Tél : 05-63-05-10-55

MENUS
SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 43 – DU 19 AU 23 OCTOBRE 2020

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
MIDI	SALADE DE RIZ NIÇOISE SAUCISSE GRILLÉE SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ FRITES FROMAGE FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL	SALADE DE LENTILLES STRASBOURGEOISE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POËLÉE AUTOMNALE FRUIT / BISCUIT	OEUF DUR MAYONNAISE COUSCOUS D'AGNEAU ET SES LÉGUMES SEMOULE YAOURT AROMATISÉ	ASPERGES VINAIGRETTE POISSON À LA BORDELAISE BROCOLIS BÉCHAMEL RIZ AU LAIT FERMIER

✶ *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.*

CUISINE COMMUNAUTAIRE
Zone de Prouxet
82400 VALENCE D'AGEN
Tél : 05-63-05-10-55

MENUS CRÈCHE

SEMAINE N° 43 – DU 19 AU 23 OCTOBRE 2020

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
MIDI	SALADE DE RIZ NIÇOISE SAUCISSE GRILLÉE SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ FRITES FROMAGE FLAN VANILLE	SALADE DE LENTILLES STRASBOURGEOISE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POËLÉE AUTOMNALE FRUIT / BISCUIT	OEUF DUR MAYONNAISE COUSCOUS D'AGNEAU ET SES LÉGUMES SEMOULE YAOURT AROMATISÉ	ASPERGES VINAIGRETTE POISSON À LA BORDELAISE BROCOLIS BÉCHAMEL RIZ AU LAIT FERMIER

★ *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°2**

CUISINE COMMUNAUTAIRE
Zone de Prouxet
82400 VALENCE D'AGEN
Tél : 05-63-05-10-55

MENUS

FOYER GIPOULOU
RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 43 – DU 19 AU 25 OCTOBRE 2020

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22 *Anniversaires*	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
MIDI	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON SALADE DE RIZ NIÇOISE SAUCISSE GRILLÉE SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	TOURIN À L'AIL CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / RADIS NOIR RÂPÉ STEAK HACHÉ FRITES FROMAGE FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL	SOUPE DE CAMPAGNE SALADE DE LENTILLES STRASBOURGEOISE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POËLÉE AUTOMNALE FROMAGE FRUIT / BISCUIT	POTAGE DE CÉLERI OEUF DUR MIMOSA COUSCOUS D'AGNEAU ET SES LÉGUMES SEMOULE FROMAGE TARTE POMMES RHUBARBE	POTAGE PARMENTIER ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ EN CROÛTE FILET DE FLÉTAN À LA MOUTARDE BROCOLIS BÉCHAMEL FROMAGE RIZ AU LAIT FERMIER	CRÈME DE FENOUIL CHAMPIGNONS VINAIGRETTE / SALADE DE COEURS D'ARTICHAUTS ANDOUILLETTE AUX ÉCHALOTES PÂTES AUX LÉGUMINEUSES FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	POTAGE AUVERGNAT TARTE SAUMON OSEILLE CÔTE DE VEAU AU CHASSELAS NAVET GLACÉ ET CAROTTES TOURNÉES FROMAGE CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX

PLATS DE REMPLACEMENT N°2	
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS
VIANDE	FILET DE COLIN OU ESCALOPE DE VEAU
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES
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.

CUISINE COMMUNAUTAIRE
Zone de Prouxet
82400 VALENCE D'AGEN
Tél : 05-63-05-10-55

MENUS SANS SEL

FOYER GIPOULOU
RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 43 – DU 19 AU 25 OCTOBRE 2020

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22 *Anniversaires*	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
MIDI	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON SALADE DE RIZ SAUCISSE GRILLÉE SALSIFIS PERSILLÉS LAITAGE FRUIT	TOURIN À L'AIL CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / RADIS NOIR RÂPÉ STEAK HACHÉ FRITES FROMAGE FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL	SOUPE DE CAMPAGNE SALADE DE LENTILLES ESCALOPE DE DINDE AU JUS POËLÉE AUTOMNALE LAITAGE FRUIT / BISCUIT	POTAGE DE CÉLERI OEUF DUR COUSCOUS D'AGNEAU ET SES LÉGUMES SEMOULE FROMAGE TARTE POMMES RHUBARBE	POTAGE PARMENTIER ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE FILET DE FLÉTAN AU CITRON BROCOLIS BÉCHAMEL FRUIT RIZ AU LAIT FERMIER	CRÈME DE FENOUIL CHAMPIGNONS VINAIGRETTE / SALADE DE COEURS D'ARTICHAUTS ESCALOPE DE PORC AU JUS PÂTES AUX LÉGUMINEUSES FRUIT YAOURT AUX FRUITS	POTAGE AUVERGNAT SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON CÔTE DE VEAU AU CHASSELAS NAVET GLACÉ ET CAROTTES TOURNÉES FROMAGE CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX

PLATS DE REMPLACEMENT N°2	
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS
VIANDE	FILET DE COLIN OU ESCALOPE DE VEAU
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES
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.

CUISINE COMMUNAUTAIRE
Zone de Prouxet
82400 VALENCE D'AGEN
05-63-05-10-55

MENUS

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 43 – DU 19 AU 25 OCTOBRE 2020

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22 *Anniversaires*	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
MIDI	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON SALADE DE RIZ NIÇOISE SAUCISSE GRILLÉE SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	TOURIN À L'AIL CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / RADIS NOIR RÂPÉ STEAK HACHÉ POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES FROMAGE FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL	SOUPE DE CAMPAGNE SALADE DE LENTILLES STRASBOURGEOISE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POËLÉE AUTOMNALE FROMAGE FRUIT / BISCUIT	POTAGE DE CÉLERI OEUF DUR MIMOSA COUSCOUS D'AGNEAU ET SES LÉGUMES SEMOULE FROMAGE TARTE POMMES RHUBARBE	POTAGE PARMENTIER ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ EN CROÛTE FILET DE FLÉTAN À LA MOUTARDE BROCOLIS BÉCHAMEL FROMAGE RIZ AU LAIT FERMIER	CRÈME DE FENOUIL CHAMPIGNONS VINAIGRETTE / SALADE DE COEURS D'ARTICHAUTS ANDOUILLETTE AUX ÉCHALOTES PÂTES AUX LÉGUMINEUSES FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	POTAGE AUVERGNAT TARTE SAUMON OSEILLE CÔTE DE VEAU AU CHASSELAS NAVET GLACÉ ET CAROTTES TOURNÉES FROMAGE CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX

PLATS DE REMPLACEMENT N°2	
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS
VIANDE	FILET DE COLIN OU ESCALOPE DE VEAU
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES
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.

CUISINE COMMUNAUTAIRE
Zone de Prouxet
82400 VALENCE D'AGEN
05-63-05-10-55

MENUS SANS SEL

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 43 – DU 19 AU 25 OCTOBRE 2020

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22 *Anniversaires*	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
MIDI	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON SALADE DE RIZ SAUCISSE GRILLÉE SALSIFIS PERSILLÉS LAITAGE FRUIT	TOURIN À L'AIL CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / RADIS NOIR RÂPÉ STEAK HACHÉ POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES FROMAGE FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL	SOUPE DE CAMPAGNE SALADE DE LENTILLES ESCALOPE DE DINDE AU JUS POËLÉE AUTOMNALE LAITAGE FRUIT / BISCUIT	POTAGE DE CÉLERI OEUF DUR COUSCOUS D'AGNEAU ET SES LÉGUMES SEMOULE FROMAGE TARTE POMMES RHUBARBE	POTAGE PARMENTIER ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE FILET DE FLÉTAN AU CITRON BROCOLIS BÉCHAMEL FRUIT RIZ AU LAIT FERMIER	CRÈME DE FENOUIL CHAMPIGNONS VINAIGRETTE / SALADE DE COEURS D'ARTICHAUTS ESCALOPE DE PORC AU JUS PÂTES AUX LÉGUMINEUSES FRUIT YAOURT AUX FRUITS	POTAGE AUVERGNAT SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON CÔTE DE VEAU AU CHASSELAS NAVET GLACÉ ET CAROTTES TOURNÉES FROMAGE CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX

PLATS DE REMPLACEMENT N°2	
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS
VIANDE	FILET DE COLIN OU ESCALOPE DE VEAU
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES
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.