

MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 44 – DU 26 AU 30 OCTOBRE 2020

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
MIDI	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>POT AU FEU ET SES LÉGUMES</p> <p>YAOURT SUCRÉ FERMIER</p>	<p>SALADE DE TORTIS COULEUR</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>LAITUE À L'EMMENTAL</p> <p>ALOQUETTE DE BOEUF À LA TOMATE</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISÉS</p>	<p>TARTE AUX TROIS FROMAGES</p> <p>ESCALOPE DE PORC AU JUS</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>FRUIT / BISCUIT</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>SAUMON À L'OSEILLE</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>



FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

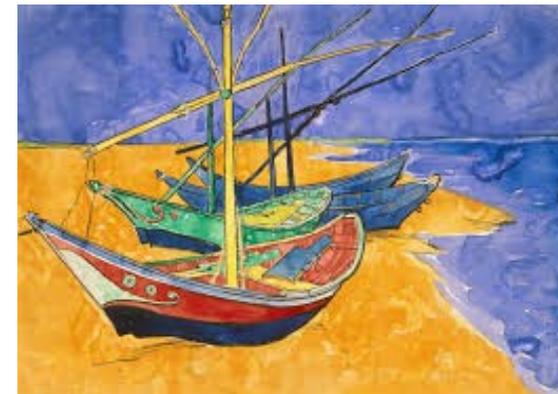
LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)



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° 44 – DU 26 AU 30 OCTOBRE 2020

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
MIDI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE POT AU FEU ET SES LÉGUMES YAOURT SUCRÉ FERMIER	SALADE DE TORTIS COULEUR HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	LAITUE À L'EMMENTAL ALOUETTE DE BOEUF À LA TOMATE POMMES DE TERRE PERSILLÉES PETITS SUISSES AROMATISÉS	TARTE AUX TROIS FROMAGES ESCALOPE DE PORC AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRUIT / BISCUIT	CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUMON À L'OSEILLE RIZ PILAF YAOURT AROMATISÉ



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°3



MENUS

FOYER GIPOULOU RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE 44 – DU 26 OCTOBRE AU 1^{er} NOVEMBRE 2020

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1 ^{er} <i>Toussaint</i>
MIDI	BOUILLON POT AU FEU	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE NEVERS	CONSOMMÉ TOMATE BASILIC	POTAGE DE CITROUILLE	CRÈME D'ARTICHAUTS	VELOUTÉ DE CRESSON
	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE / SARDINE À L'HUILE	SALADE DE TORTIS COULEUR	MÂCHE AUX CROÛTONS, OEUF DUR ET JAMBON	TARTE AUX TROIS FROMAGES	CONCOMBRES VINAIGRETTE / SALAMI	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS	ASSIETTE COMPOSÉE (frisée-tomates confites-coeur de palmier-jambon de pays-cornichons)
	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ	ROGNONS DE JEUNES BOVINS SAUCE MADÈRE	CÔTE DE PORC AU JUS	SAUMON À L'OSEILLE	ENDIVES AU JAMBON	CONFIT DE CANARD
	FROMAGE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ PILAF	FROMAGE	FLAGEOLETS
	YAOURT SUCRÉ FERMIER	FROMAGE FRUIT	FROMAGE LIÉGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE POMME AU FOUR	FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT / BISCUIT	FROMAGE TARTE TATIN
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ 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)		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
VIANDE	POISSON MEUNIÈRE OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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 44 – DU 26 OCTOBRE AU 1^{er} NOVEMBRE 2020



	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1 ^{er} Toussaint
MIDI	BOUILLON POT AU FEU	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE NEVERS	CONSOMMÉ TOMATE BASILIC	POTAGE DE CITROUILLE	CRÈME D'ARTICHAUTS	VELOUTÉ DE COURGETTES
	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE	SALADE DE TORTIS COULEUR	MÂCHE AUX, OEUF DUR ET JAMBON	SEMOULE FAÇON TABOULÉ	CONCOMBRES VINAIGRETTE / BOUDIN NOIR	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	ASSIETTE COMPOSÉE (frisée-tomates cerises-coeur de palmier-jambon blanc)
	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ	ROGNONS DE JEUNES BOVINS SAUCE MADÈRE	CÔTE DE PORC AU JUS	SAUMON À L'OSEILLE	ENDIVES AU JAMBON	MAGRET DE CANARD
	FROMAGE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ PILAF	LAITAGE	FLAGEOLETS
	YAOURT SUCRÉ FERMIER	LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FRUIT / BISCUIT	LAITAGE
		FRUIT	LIÉGEOIS CHOCOLAT	POMME AU FOUR	CRÈME DESSERT VANILLE		TARTE TATIN
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						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 STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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 44 – DU 26 OCTOBRE AU 1^{er} NOVEMBRE 2020

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1 ^{er} Toussaint
MIDI	BOUILLON POT AU FEU MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE / SARDINE À L'HUILE POT AU FEU ET SES LÉGUMES FROMAGE YAOURT SUCRÉ FERMIER	POTAGE DE CAROTTES SALADE DE TORTIS COULEUR HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	POTAGE NEVERS MÂCHE AUX CROÛTONS, OEUF DUR ET JAMBON ROGNONS DE JEUNES BOVINS SAUCE MADÈRE POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE LIÉGEOIS CHOCOLAT	CONSOMMÉ TOMATE BASILIC TARTE AUX TROIS FROMAGES CÔTE DE PORC AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE POMME AU FOUR	POTAGE DE CITROUILLE CONCOMBRES VINAIGRETTE / SALAMI SAUMON À L'OSEILLE RIZ PILAF FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE	CRÈME D'ARTICHAUTS SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS ENDIVES AU JAMBON FROMAGE FRUIT / BISCUIT	VELOUTÉ DE CRESSON ASSIETTE COMPOSÉE (frisée-tomates confites-coeur de palmier-jambon de pays-cornichons) CONFIT DE CANARD FLAGEOLETS FROMAGE TARTE TATIN
PLATS DE REMPLACEMENT N°3							
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
VIANDE	POISSON MEUNIÈRE OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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 44 – DU 26 OCTOBRE AU 1^{er} NOVEMBRE 2020

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1 ^{er} Toussaint
MIDI	BOUILLON POT AU FEU	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE NEVERS	CONSOMMÉ TOMATE BASILIC	POTAGE DE CITROUILLE	CRÈME D'ARTICHAUTS	VELOUTÉ DE COURGETTES
	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE	SALADE DE TORTIS COULEUR HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ	MÂCHE AUX, OEUF DUR ET JAMBON ROGNONS DE JEUNES BOVINS SAUCE MADÈRE	SEMOULE FAÇON TABOULÉ CÔTE DE PORC AU JUS	CONCOMBRES VINAIGRETTE / BOUDIN NOIR SAUMON À L'OSEILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON ENDIVES AU JAMBON	ASSIETTE COMPOSÉE (frisée-tomates cerises-coeur de palmier-jambon blanc)
	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	ÉPINARDS BÉCHAMEL	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ PILAF	LAITAGE	FLAGEOLETS
	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FRUIT / BISCUIT	LAITAGE
	YAOURT SUCRÉ FERMIER	FRUIT	LIÉGEOIS CHOCOLAT	POMME AU FOUR	CRÈME DESSERT VANILLE		TARTE TATIN
	PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
ENTRÉE	OEUF DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						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 STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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.