





MENUS SEMAINE N° 14 – DU 5 AU 11 AVRIL 2021

	LUNDI 5 <i>Lundi de Pâques</i>	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8 <i>Anniversaire</i>	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
PERSONNES ADULTES FOYERS DOMICILES	<p>GARBURE</p> <p>SALADE QUERCYNOISE (laitue-noix-roquefort-tomates cerises-magret séché)</p> <p>SUPRÊME DE POULET AUX MORILLES</p> <p>ENDIVES BRAISÉES / TOMATES PROVENÇALES</p> <p>FROMAGE</p> <p>DESSERT DE PÂQUES</p>	<p>TOURIN À L'AIL</p> <p> HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / ŒUF DUR</p> <p>RAVIOLIS BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT À LA GRECQUE NATURE</p>	<p>POTAGE DE LENTILLES</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON</p> <p>CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE</p> <p> CRÉMEUX DE COURGETTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS</p> <p>TERRINE DE POISSON</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE AUX POIRES</p>	<p>CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / POMELOS</p> <p>FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI</p> <p>LÉGUMES VAPEUR (pomme de terre-carottes)</p> <p>FROMAGE</p> <p>CRÈME FERMÈRE AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE AUVERGNAT</p> <p>CAKE AUX OLIVES</p> <p>FOIE DE VEAU PERSILLÉ</p> <p>CÔTES DE BLETTES À LA PROVENÇALE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CRÈME D'ARTICHAUTS</p> <p>MÂCHE AUX CROÛTONS, ŒUF DUR ET JAMBON</p> <p>COEUR DE BASSE CÔTE MAÎTRE D'HÔTEL</p> <p>POMMES DUCHESSES / PLEUROTTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>CROUSTADE AUX POMMES</p>
	<i>MARDI MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>	<i>SAMEDI DIMANCHE</i>	<i>LUNDI</i>	<i>PLATS DE REMPLACEMENT N°1</i>	
	LUNDI 5 <i>Lundi de Pâques</i>	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9		
SCOLAIRES CRÊCHE GARDERIES		<p> HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</p> <p>RAVIOLIS BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON</p> <p>ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE</p> <p> CRÉMEUX DE COURGETTES</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE</p> <p>FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI</p> <p>LÉGUMES VAPEUR (pomme de terre-carottes)</p> <p>CRÈME FERMÈRE AU CHOCOLAT</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISÉS (CRÊCHE)</p>	<p style="text-align: center;"><u>ENTRÉES</u></p> <p style="text-align: center;">JAMBON BLANC OU POMELOS SANS SEL : MACÉDOINE EN SALADE</p> <p style="text-align: center;"><u>VIANDE</u></p> <p style="text-align: center;">POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE SANS SEL : FILET DE POISSON AU FOUR</p> <p style="text-align: center;"><u>LÉGUMES</u></p> <p style="text-align: center;">PÂTES OU ENDIVES</p> <p style="text-align: center;"><u>DESSERTS</u></p> <p style="text-align: center;">COMPOTE, LAITAGE, OU FRUIT</p>	



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 14 – DU 5 AU 9 AVRIL 2021



	LUNDI 5 <i>Lundi de Pâques</i>	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
MIDI		 HARICOTS VERTS VINAIGRETTE RAVIOLIS BOLOGNAISE SALADE VERTE YAOURT À BOIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE  CRÉMEUX DE COURGETTES CRÈME DESSERT VANILLE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BLANQUETTE DE VEAU RIZ FROMAGE FRUIT	CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI LÉGUMES VAPEUR (pomme de terre- carottes) CRÈME FERMIÈRE AU CHOCOLAT



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° 14 – DU 5 AU 9 AVRIL 2021

	LUNDI 5 <i>Lundi de Pâques</i>	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
MIDI		 HARICOTS VERTS VINAIGRETTE RAVIOLIS BOLOGNAISE SALADE VERTE YAOURT À BOIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE  CRÈMEUX DE COURGETTES CRÈME DESSERT VANILLE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BLANQUETTE DE VEAU RIZ FROMAGE FRUIT	CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI LÉGUMES VAPEUR (pomme de terre-carottes) PETITS SUISSES AROMATISÉS



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° 14 – DU 5 AU 11 AVRIL 2021

	LUNDI 5 <i>Lundi de Pâques</i>	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8 <i>Anniversaire</i>	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
MIDI	GARBURE SALADE QUERCYNOISE (laitue-noix-roquefort-tomates cerises-magret séché) SUPRÊME DE POULET AUX MORILLES ENDIVES BRAISÉES / TOMATES PROVENÇALES FROMAGE DESSERT DE PÂQUES	TOURIN À L'AIL  HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / ŒUF DUR RAVIOLIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE YAOURT À LA GRECQUE NATURE	POTAGE DE LENTILLES SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE  CRÉMEUX DE COURGETTES FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TERRINE DE POISSON BLANQUETTE DE VEAU RIZ FROMAGE TARTE AUX POIRES	CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / POMELOS FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI LÉGUMES VAPEUR (pomme de terre-carottes) FROMAGE CRÈME FERMIÈRE AU CHOCOLAT	POTAGE AUVERGNAT CAKE AUX OLIVES FOIE DE VEAU PERSILLÉ CÔTES DE BLETTES À LA PROVENÇALE FROMAGE FRUIT	CRÈME D'ARTICHAUTS MÂCHE AUX CROÛTONS, ŒUF DUR ET JAMBON COEUR DE BASSE CÔTE MAÎTRE D'HÔTEL POMMES DUCHESSES / PLEUROTTE FROMAGE CROUSTADE AUX POMMES
PLATS DE REMPLACEMENT N°1							
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS				★ 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)		
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° 14 – DU 5 AU 11 AVRIL 2021

	LUNDI 5 <i>Lundi de Pâques</i>	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8 <i>Anniversaire</i>	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
MIDI	SOUPE AUX CHOUX SALADE DU MARAÎCHER (mâche-tomates cerises-noix-jambon) SUPRÊME DE POULET AUX MORILLES ENDIVES BRAISÉES / TOMATES PROVENÇALES LAITAGE DESSERT DE PÂQUES	TOURIN À L'AIL HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / ŒUF DUR SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE YAOURT À LA GRECQUE NATURE	POTAGE DE LENTILLES SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS CRÉMEUX DE COURGETTES FRUIT CRÈME DESSERT VANILLE	POTAGE DUBARRY ASSIETTE DU MARCHÉ (tomates-avocat-coeur d'artichaut) BLANQUETTE DE VEAU RIZ FROMAGE TARTE AUX POIRES	CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / POMELOS FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON LÉGUMES VAPEUR (POMME DE TERRE-CAROTTES) COMPOTE CRÈME FERMIÈRE AU CHOCOLAT	POTAGE AUVERGNAT CAKE AUX LÉGUMES FOIE DE VEAU PERSILLÉ CÔTES DE BLETTES À LA PROVENÇALE FROMAGE FRUIT	CRÈME D'ARTICHAUTS MÂCHE AUX ŒUF DUR ET JAMBON COEUR DE BASSE CÔTE MAÎTRE D'HÔTEL POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES / PLEUROTTE LAITAGE CROUSTADE AUX POMMES
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'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° 14 – DU 5 AU 11 AVRIL 2021

	LUNDI 5 <i>Lundi de Pâques</i>	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8 <i>Anniversaire</i>	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
MIDI	GARBURE SALADE QUERCYNOISE (laitue-noix-roquefort-tomates cerises-magret séché) SUPRÊME DE POULET AUX MORILLES ENDIVES BRAISÉES / TOMATES PROVENÇALES FROMAGE DESSERT DE PÂQUES	TOURIN À L'AIL  HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / ŒUF DUR RAVIOLIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE YAOURT À LA GRECQUE NATURE	POTAGE DE LENTILLES SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE  CRÈMEUX DE COURGETTES FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TERRINE DE POISSON BLANQUETTE DE VEAU RIZ FROMAGE TARTE AUX POIRES	CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / POMELOS FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI LÉGUMES VAPEUR (pomme de terre-carottes) FROMAGE CRÈME FERMIÈRE AU CHOCOLAT	POTAGE AUVERGNAT CAKE AUX OLIVES FOIE DE VEAU PERSILLÉ CÔTES DE BLETTES À LA PROVENÇALE FROMAGE FRUIT	CRÈME D'ARTICHAUTS MÂCHE AUX CROÛTONS, ŒUF DUR ET JAMBON COEUR DE BASSE CÔTE MAÎTRE D'HÔTEL POMMES DUCHESSES / PLEUROTTS FROMAGE CROUSTADE AUX POMMES
PLATS DE REMPLACEMENT N°1							
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS						
VIANDE	POISSON PANÉ 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.



MENUS SANS SEL

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 14 – DU 5 AU 11 AVRIL 2021

	LUNDI 5 <i>Lundi de Pâques</i>	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8 <i>Anniversaire</i>	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
MIDI	SOUPE AUX CHOUX SALADE DU MARAÎCHER (mâche-tomates cerises-noix-jambon) SUPRÊME DE POULET AUX MORILLES ENDIVES BRAISÉES / TOMATES PROVENÇALES LAITAGE DESSERT DE PÂQUES	TOURIN À L'AIL HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / ŒUF DUR SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE YAOURT À LA GRECQUE NATURE	POTAGE DE LENTILLES SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS CRÈMEUX DE COURGETTES FRUIT CRÈME DESSERT VANILLE	POTAGE DUBARRY ASSIETTE DU MARCHÉ (tomates-avocat-coeur d'artichaut) BLANQUETTE DE VEAU RIZ FROMAGE TARTE AUX POIRES	CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / POMELOS FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON LÉGUMES VAPEUR (POMME DE TERRE-CAROTTES) COMPOTE CRÈME FERMIÈRE AU CHOCOLAT	POTAGE AUVERGNAT CAKE AUX LÉGUMES FOIE DE VEAU PERSILLÉ CÔTES DE BLETTES À LA PROVENÇALE FROMAGE FRUIT	CRÈME D'ARTICHAUTS MÂCHE AUX ŒUF DUR ET JAMBON COEUR DE BASSE CÔTE MAÎTRE D'HÔTEL POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES / PLEUROTTE LAITAGE CROUSTADE AUX POMMES
PLATS DE REMPLACEMENT N°1							
ENTRÉE	MACÉDOINE EN SALADE OU POMELOS				★ 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)		
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.