

MENUS SEMAINE N° 15 – DU 12 AU 18 AVRIL 2021

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
PERSONNES ADULTES FOYERS DOMICILES	 POTAGE DE CAROTTES SALADE COLESLAW CORDON BLEU PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE FRUIT	 POTAGE DE BROCOLIS ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE TÊTE RAVIGOTE BRANDADE DE MORUE SALADE VERTE FROMAGE  YAOURT À LA PÊCHE	 BOUILLON POT AU FEU SALADE DE TOMATES À LA FÊTA POT AU FEU ET SES LÉGUMES  FROMAGE FLAN VANILLE	 POTAGE DE LÉGUMES CRÊPE JAMBON / FROMAGE  SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	 VELOUTÉ D'ÉPINARDS  BETTERAVES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE  HACHÉ DE VEAU FRITES POMMES DE TERRE SAUTÉES (DOM) FROMAGE GERVITA	POTAGE DE CÉLERI SALADE DE LENTILLES STRASBOURGEOISE CUISSE DE LAPIN AUX HERBES FONDUE DE POIREAUX FROMAGE POMME AU FOUR	MINISTRONE AVOCAT À LA RUSSE PAËLLA ROYALE FROMAGE ÉCLAIR AU CHOCOLAT
		<i>MARDI MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>	<i>SAMEDI DIMANCHE</i>	<i>LUNDI</i>	<i>PLATS DE REMPLACEMENT N°2</i>
	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16		
SCOLAIRES CRÈCHE GARDERIES	 POTAGE DE CAROTTES CORDON BLEU PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE FRUIT	 ASPERGES VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE  YAOURT À LA VANILLE	TOMATES VINAIGRETTE POT AU FEU ET SES LÉGUMES FLAN CHOCOLAT YAOURT NATURE SUCRÉ (CRÈCHE)	 CRÊPE JAMBON / FROMAGE  SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL PETITS SUISSES AROMATISÉS	 BETTERAVES VINAIGRETTE  HACHÉ DE VEAU FRITES ÉCLAIR AU CHOCOLAT YAOURT À BOIRE (CRÈCHE)	<p style="text-align: center;"><u>ENTRÉES</u></p> TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS <p style="text-align: center;"><u>VIANDE</u></p> FILET DE COLIN OU ESCALOPE DE VEAU <p style="text-align: center;"><u>LÉGUMES</u></p> PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES <p style="text-align: center;"><u>DESSERTS</u></p> COMPOTE, LAITAGE, OU FRUIT	



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 15 – DU 12 AU 16 AVRIL 2021

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
MIDI	 POTAGE DE CAROTTES	ASPERGES VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	 CRÊPE JAMBON / FROMAGE	 BETTERAVES VINAIGRETTE
	CORDON BLEU	BRANDADE DE POISSON	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	 SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME	 HACHÉ DE VEAU
	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	SALADE VERTE	FLAN CHOCOLAT	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	FRITES
	FROMAGE	 YAOURT À LA VANILLE		PETITS SUISSES AROMATISÉS	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
	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° 15 – DU 12 AU 16 AVRIL 2021

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
MIDI	<p>POTAGE DE CAROTTES </p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PETITS POIS À LA FRANÇAISE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>ASPERGES VINAIGRETTE</p> <p>BRANDADE DE POISSON</p> <p>SALADE VERTE</p> <p> YAOURT À LA VANILLE</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>POT AU FEU ET SES LÉGUMES</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>CRÊPE JAMBON / FROMAGE</p> <p> SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME</p> <p>CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISÉS</p>	<p> BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p> HACHÉ DE VEAU</p> <p>FRITES</p> <p>YAOURT À BOIRE</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.

CRÈCHE : MENUS DES MIXÉS SEMAINE N°2



MENUS

FOYER GIPOULOU RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 15 – DU 12 AU 18 AVRIL 2021

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
MIDI	 POTAGE DE CAROTTES	POTAGE DE BROCOLIS	BOUILLON POT AU FEU	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE DE CÉLERI	MINISTRONE
	SALADE COLESLAW	ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTE DE TÊTE RAVIGOTE	SALADE DE TOMATES À LA FÊTA	CRÊPE JAMBON / FROMAGE	 BETTERAVES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE	SALADE DE LENTILLES STRASBOURGEOISE	AVOCAT À LA RUSSE
	CORDON BLEU	BRANDADE DE MORUE	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	 SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME	 HACHÉ DE VEAU	CUISSE DE LAPIN AUX HERBES	PAËLLA ROYALE
	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	SALADE VERTE	 FROMAGE	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	FRITES	FONDUE DE POIREAUX	FROMAGE
	FROMAGE	FROMAGE	FLAN VANILLE	FRUIT	FROMAGE	FROMAGE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
	FRUIT	 YAOURT À LA PÊCHE			GERVITA	POMME AU FOUR	
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)
VIANDE	FILET DE COLIN OU ESCALOPE DE VEAU						
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES						
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 SANS SEL

FOYER GIPOULOU RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 15 – DU 12 AU 18 AVRIL 2021

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
MIDI	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE DE BROCOLIS	BOUILLON POT AU FEU	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE DE CÉLERI	CRÈME D'ARTICHAUT
	SALADE FAÇON COLESLAW	ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	TARTE JAMBON / OIGNONS	BETTERAVES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE	SALADE DE LENTILLES	AVOCAT À LA RUSSE
	ESCALOPE DE DINDE	BRANDADE DE POISSON	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME	HACHÉ DE VEAU	CUISSE DE LAPIN AUX HERBES	RIZ AU POULET ET POISSON
	PETITS POIS CLAMART	SALADE VERTE	COMPOTE	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	FRITES	FONDUE DE POIREAUX	LAITAGE
	FROMAGE	FRUIT	FLAN VANILLE	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
	FRUIT	YAOURT À LA PÊCHE		FRUIT	GERVITA	POMME AU FOUR	
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNNS)
VIANDE	FILET DE COLIN OU ESCALOPE DE VEAU						
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES						
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 N° 15 – DU 12 AU 18 AVRIL 2021



	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
MIDI	 POTAGE DE CAROTTES	POTAGE DE BROCOLIS	BOUILLON POT AU FEU	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE DE CÉLERI	MINISTRONE
	SALADE COLESLAW	ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE TÊTE RAVIGOTE	SALADE DE TOMATES À LA FÊTA	CRÊPE JAMBON / FROMAGE	 BETTERAVES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE	SALADE DE LENTILLES STRASBOURGEOISE	AVOCAT À LA RUSSE
	CORDON BLEU	BRANDADE DE MORUE	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	 SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME	 HACHÉ DE VEAU	CUISSE DE LAPIN AUX HERBES	PAËLLA ROYALE
	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	SALADE VERTE	 FROMAGE	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	POMMES DE TERRE SAUTÉES	FONDUE DE POIREAUX	FROMAGE
	FROMAGE	FROMAGE	FLAN VANILLE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
	FRUIT	 YAOURT À LA PÊCHE		FRUIT	GERVITA	POMME AU FOUR	

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.



MENUS SANS SEL

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 15 – DU 12 AU 18 AVRIL 2021

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
MIDI	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE DE BROCOLIS	BOUILLON POT AU FEU	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE DE CÉLERI	CRÈME D'ARTICHAUT
	SALADE FAÇON COLESLAW	ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	TARTE JAMBON / OIGNONS	BETTERAVES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE	SALADE DE LENTILLES	AVOCAT À LA RUSSE
	ESCALOPE DE DINDE	BRANDADE DE POISSON	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME	HACHÉ DE VEAU	CUISSE DE LAPIN AUX HERBES	RIZ AU POULET ET POISSON
	PETITS POIS CLAMART	SALADE VERTE	COMPOTE	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	POMMES DE TERRE SAUTÉES	FONDUE DE POIREAUX	LAITAGE
	FROMAGE	FRUIT	FLAN VANILLE	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
	FRUIT	YAOURT À LA PÊCHE		FRUIT	GERVITA	POMME AU FOUR	
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)
VIANDE	FILET DE COLIN OU ESCALOPE DE VEAU						
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES						
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.