








MENUS SEMAINE N° 16 – DU 19 AU 25 AVRIL 2021

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
PERSONNES ADULTES FOYERS DOMICILES	BOUILLON VERMICELLE COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE / COPPA ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	 VELOUTÉ DE COURGETTES CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE COQUILLETES FROMAGE YAOURT FERMIER NATURE SUCRÉ	POTAGE NEVERS SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON BOULES DE BOEUF À LA MOUTARDE  HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT / BISCUIT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES SALADE D'ENDIVES À L'EMMENTAL RÔTI DE PORC À L'AIL  HARICOTS BLANCS AUX LARDONS FROMAGE PÂTISSERIE	TOURIN CATALAN JAMBON BLANC BEURRE / CHOUX FLEURS VINAIGRETTE SAUMON À L'OSEILLE POÊLÉE PRINTANIÈRE TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC SUR FRUITS	SOUPE DE CAMPAGNE CÉLERI VINAIGRETTE / OEUF DUR BOUDIN AUX OIGNONS PURÉE DE POIS CASSÉS FROMAGE LIÉGEOIS POMME/FRAMBOISE	VELOUTÉ DE CRESSON ASSIETTE CATALANE (moules catalanes-riz-salade verte) CÔTE DE VEAU AUX HERBES FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS / NAVET GLACÉ FROMAGE GÂTEAU BASQUE
	MARDI MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI DIMANCHE	LUNDI	PLATS DE REMPLACEMENT N°3	
	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	<u>ENTRÉES</u>	
	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE	
	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	<u>VIANDE</u>	
	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	POISSON MEUNIÈRE OU HACHÉ DE BŒUF	
	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SANS SEL : FILET DE POISSON AU FOUR	
	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	<u>LÉGUMES</u>	
	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES	
	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	<u>DESSERTS</u>	
	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	COMPOTE, LAITAGE, OU FRUIT	
SCOLAIRES CRÈCHE GARDERIES	BOUILLON VERMICELLE ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE COQUILLETES YAOURT FERMIER NATURE SUCRÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON BOULES DE BOEUF À LA MOUTARDE  HARICOTS VERTS PERSILLÉS FRUIT / BISCUIT	LAITUE À L'EMMENTAL RÔTI DE PORC À L'AIL  HARICOTS BLANCS AUX LARDONS YAOURT À BOIRE	JAMBON BLANC BEURRE SAUMON À L'OSEILLE POÊLÉE PRINTANIÈRE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	<u>ENTRÉES</u> OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE <u>VIANDE</u> POISSON MEUNIÈRE OU HACHÉ DE BŒUF SANS SEL : FILET DE POISSON AU FOUR <u>LÉGUMES</u> PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES <u>DESSERTS</u> COMPOTE, LAITAGE, OU FRUIT	



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 16 – DU 19 AU 23 AVRIL 2021

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
MIDI	BOUILLON VERMICELLE ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS ÉPINARDS BÉCHAMEL  FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE COQUILLETES YAOURT FERMIER NATURE SUCRÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON BOULES DE BOEUF À LA MOUTARDE  HARICOTS VERTS PERSILLÉS FRUIT / BISCUIT	LAITUE À L'EMMENTAL RÔTI DE PORC À L'AIL  HARICOTS BLANCS AUX LARDONS YAOURT À BOIRE	JAMBON BLANC BEURRE SAUMON À L'OSEILLE POÊLÉE PRINTANIÈRE FROMAGE BLANC 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.



MENUS CRÈCHE



SEMAINE N° 16 – DU 19 AU 23 AVRIL 2021

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
MIDI	BOUILLON VERMICELLE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	LAITUE À L'EMMENTAL	JAMBON BLANC BEURRE
	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE	BOULES DE BOEUF À LA MOUTARDE	RÔTI DE PORC À L'AIL	SAUMON À L'OSEILLE
	ÉPINARDS BÉCHAMEL 	COQUILLETTES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS 	HARICOTS BLANCS AUX LARDONS 	POÊLÉE PRINTANIÈRE
	FROMAGE	YAOURT FERMIER NATURE SUCRÉ	FRUIT	YAOURT À BOIRE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ
	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°3



MENUS

FOYER GIPOULOU RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 16 – DU 19 AU 25 AVRIL 2021

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
MIDI	BOUILLON VERMICELLE	 VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE NEVERS	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	TOURIN CATALAN	SOUPE DE CAMPAGNE	VELOUTÉ DE CRESSON
	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE / COPPA	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	SALADE D'ENDIVES À L'EMMENTAL	JAMBON BLANC BEURRE / CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CÉLERI VINAIGRETTE / OEUF DUR	ASSIETTE CATALANE (moules catalanes-riz- salade verte)
	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE	BOULES DE BOEUF À LA MOUTARDE	RÔTI DE PORC À L'AIL	SAUMON À L'OSEILLE	BOUDIN AUX OIGNONS	CÔTE DE VEAU AUX HERBES
	 ÉPINARDS BÉCHAMEL	COQUILLETTES	 HARICOTS VERTS PERSILLÉS	 HARICOTS BLANCS AUX LARDONS	POÊLÉE PRINTANIÈRE	PURÉE DE POIS CASSÉS	FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS / NAVET GLACÉ
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	TOMME BLANCHE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	YAOURT FERMIER NATURE SUCRÉ	FRUIT / BISCUIT	FRUIT / BISCUIT	FROMAGE BLANC SUR FRUITS	LIÉGEOIS POMME/FRAMBOISE	FROMAGE GÂTEAU BASQUE
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

FOYER GIPOULOU RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 16 – DU 19 AU 25 AVRIL 2021

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
MIDI	BOUILLON VERMICELLE COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE / BOUDIN NOIR ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ DE COURGETTES CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE COQUILLETTES COMPOTE YAOURT FERMIER NATURE SUCRÉ	POTAGE NEVERS SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON STEAK HACHÉ HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT / BISCUIT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE RÔTI DE PORC À L'AIL HARICOTS BLANCS LAITAGE PÂTISSERIE	TOURIN CATALAN JAMBON BLANC / CHOUX FLEURS VINAIGRETTE SAUMON À L'OSEILLE POÊLÉE PRINTANIÈRE FRUIT FROMAGE BLANC SUR FRUITS	SOUPE DE CAMPAGNE CÉLERI VINAIGRETTE / OEUUF DUR BOUDIN AUX OIGNONS PURÉE DE POIS CASSÉS LAITAGE LIÉGEOIS POMME/FRAMBOISE	POTAGE PARMENTIER SALADE DE RIZ CÔTE DE VEAU AUX HERBES FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS / NAVET GLACÉ FROMAGE GÂTEAU BASQUE

PLATS DE REMPLACEMENT N°3

ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR 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'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° 16 – DU 19 AU 25 AVRIL 2021

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
MIDI	BOUILLON VERMICELLE	 VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE NEVERS	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	TOURIN CATALAN	SOUPE DE CAMPAGNE	VELOUTÉ DE CRESSON
	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE / COPPA	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	SALADE D'ENDIVES À L'EMMENTAL	JAMBON BLANC BEURRE / CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CÉLERI VINAIGRETTE / OEUF DUR	ASSIETTE CATALANE (moules catalanes-riz-salade verte)
	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE	BOULES DE BOEUF À LA MOUTARDE	RÔTI DE PORC À L'AIL	SAUMON À L'OSEILLE	BOUDIN AUX OIGNONS	CÔTE DE VEAU AUX HERBES
	 ÉPINARDS BÉCHAMEL	COQUILLETTES	 HARICOTS VERTS PERSILLÉS	 HARICOTS BLANCS AUX LARDONS	POÊLÉE PRINTANIÈRE	PURÉE DE POIS CASSÉS	FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS / NAVET GLACÉ
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	TOMME BLANCHE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	YAOURT FERMIER NATURE SUCRÉ	FRUIT / BISCUIT	PÂTISSERIE	FROMAGE BLANC SUR FRUITS	LIÉGEOIS POMME/FRAMBOISE	GÂTEAU BASQUE
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'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° 16 – DU 19 AU 25 AVRIL 2021

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
MIDI	BOUILLON VERMICELLE	VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE NEVERS	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	TOURIN CATALAN	SOUPE DE CAMPAGNE	POTAGE PARMENTIER
	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE / BOUDIN NOIR ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE COQUILLETTES COMPOTE YAOURT FERMIER NATURE SUCRÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON STEAK HACHÉ HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT / BISCUIT	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE RÔTI DE PORC À L'AIL HARICOTS BLANCS LAITAGE PÂTISSERIE	JAMBON BLANC / CHOUX FLEURS VINAIGRETTE SAUMON À L'OSEILLE POÊLÉE PRINTANIÈRE FRUIT FROMAGE BLANC SUR FRUITS	CÉLERI VINAIGRETTE / OEUF DUR BOUDIN AUX OIGNONS PURÉE DE POIS CASSÉS LAITAGE LIÉGEOIS POMME/FRAMBOISE	SALADE DE RIZ CÔTE DE VEAU AUX HERBES FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS / NAVET GLACÉ FROMAGE GÂTEAU BASQUE
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.