














MENUS SEMAINE N° 24 – DU 14 AU 20 JUIN 2021

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
PERSONNES ADULTES FOYERS DOMICILES	<p>POTAGE BRETON</p> <p>MELON / POIREAUX VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY</p> <p>GNOCCHIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FAISSELLE À LA CONFITURE</p>	 VELOUTÉ D'ÉPINARDS	 POTAGE DE CAROTTES	<p>BOUILLON POT AU FEU</p> <p>CROQUE MONSIEUR</p>  CHIPOLATAS / MERGUEZ	 BETTERAVES VINAIGRETTE / OEUF DUR	<p>POTAGE DE FÈVES</p> <p>CAKE AUX OLIVES</p> <p>FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES</p> <p>POÊLÉE ESTIVALE</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT À LA GRECQUE ABRICOT</p>	<p>CRÈME D'ARTICHAUTS</p> <p>MELON À L'ITALIENNE</p> <p>CARBONNADE GRILLÉE</p> <p>POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRAISIER</p>
	<i>MARDI MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>	<i>SAMEDI DIMANCHE</i>	<i>LUNDI</i>	PLATS DE REMPLACEMENT N°1	
	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	<u>ENTRÉES</u>	
SCOLAIRES CRÈCHE GARDERIES	<p>MELON</p> <p>SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY</p> <p>GNOCCHIS</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISÉS</p>	<p>SARDINE À LA TOMATE</p> <p>BOULETTES DE VEAU À LA MOUTARDE</p>  CRÈMEUX DE COURGETTES	<p>ASPERGES VINAIGRETTE</p>  SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS	<p>CROQUE MONSIEUR</p>  CHIPOLATAS / MERGUEZ	 BETTERAVES VINAIGRETTE	<p>JAMBON BLANC OU POMELOS</p> <p>SANS SEL : MACÉDOINE EN SALADE</p> <p><u>VIANDE</u></p> <p>POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE</p> <p>SANS SEL : FILET DE POISSON AU FOUR</p> <p><u>LÉGUMES</u></p> <p>PÂTES OU ENDIVES</p> <p><u>DESSERTS</u></p> <p>COMPOTE, LAITAGE, OU FRUIT</p>	



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 24 – DU 14 AU 18 JUIN 2021

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
MIDI	MELON	SARDINE À LA TOMATE	ASPERGES VINAIGRETTE	CROQUE MONSIEUR	 BETTERAVES VINAIGRETTE
	SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY	BOULETTES DE VEAU À LA MOUTARDE	 SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS	 CHIPOLATAS / MERGUEZ	BRANDA DE POISSON
	GNOCCHIS	 CRÉMEUX DE COURGETTES	 PÂTES AUX LÉGUMINEUSES	 CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL	SALADE VERTE
	PETITS SUISSES AROMATISÉS	 FROMAGE FRUIT	CRÈME DESSERT VANILLE	 YAOURT NATURE SUCRÉ	CLAFOUTIS AUX CERISES



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° 24 – DU 14 AU 18 JUIN 2021

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
MIDI	MELON SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY GNOCCHIS PETITS SUISSES AROMATISÉS	SARDINE À LA TOMATE BOULETTES DE VEAU À LA MOUTARDE  CRÉMEUX DE COURGETTES  FROMAGE FRUIT	 ASPERGES VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS  PÂTES AUX LÉGUMINEUSES CRÈME DESSERT VANILLE	 CROQUE MONSIEUR CHIPOLATAS / MERGUEZ  CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL YAOURT NATURE SUCRÉ	 BETTERAVES VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE CLAFOUTIS AUX CERISES



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°24 – DU 14 AU 20 JUIN 2021

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
MIDI	POTAGE BRETON	 VELOUTÉ D'ÉPINARDS	 POTAGE DE CAROTTES	BOUILLON POT AU FEU	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE DE FÈVES	CRÈME D'ARTICHAUX
	MELON / POIREAUX VINAIGRETTE	SARDINE À LA TOMATE / TABOULÉ	ASPERGES VINAIGRETTE / COPPA	CROQUE MONSIEUR	 BETTERAVES VINAIGRETTE / OEUF DUR	CAKE AUX OLIVES	MELON À L'ITALIENNE
	SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY	BOULETTES DE VEAU À LA MOUTARDE	 SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS	CHIPOLATAS / MERGUEZ	BRANDADE DE MORUE	FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES	CARBONNADE GRILLÉE
	GNOCCHIS	 CRÉMEUX DE COURGETTES	 PÂTES AUX LÉGUMINEUSES	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL	SALADE VERTE	POÊLÉE ESTIVALE	POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉS
	FROMAGE FAISSELLE À LA CONFITURE	 FROMAGE FRUIT	FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE	FROMAGE YAOURT NATURE SUCRÉ	FROMAGE FRUIT	FROMAGE YAOURT À LA GRECQUE ABRICOT	FROMAGE FRAISIER
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS						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°24 – DU 14 AU 20 JUIN 2021

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
MIDI	POTAGE BRETON	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE DE CAROTTES	BOUILLON POT AU FEU	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE DE FÈVES	CRÈME D'ARTICHAUTS
	MELON / POIREAUX VINAIGRETTE	SARDINE À L'HUILE / SEMOULE FAÇON TABOULÉ	ASPERGES VINAIGRETTE / BOUDIN NOIR	TARTE JAMBON OIGNONS / SAUCISSE GRILLÉE	BETTERAVES VINAIGRETTE / OEUF DUR	CAKE AUX LÉGUMES / FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES	MELON / JAMBON BLANC
	SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY	STEAK HACHÉ	SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL	BRANDADE DE POISSON	POÊLÉE ESTIVALE	CARBONNADE GRILLÉE
	POMME VAPEUR	CRÉMEUX DE COURGETTES	PÂTES AUX LÉGUMINEUSES	FROMAGE	SALADE VERTE	FROMAGE	POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉS
	FROMAGE FAISSELLE À LA CONFITURE	LAITAGE FRUIT	FRUIT CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT NATURE SUCRÉ	LAITAGE FRUIT	YAOURT À LA GRECQUE ABRICOT	LAITAGE FRAISIER
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	MACÉDOINE EN SALADE OU POMELOS						<p>LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)</p>
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.











MENUS

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N°24 – DU 14 AU 20 JUIN 2021

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
MIDI	POTAGE BRETON MELON / POIREAUX VINAIGRETTE SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY GNOCCHIS FROMAGE FAISSELLE À LA CONFITURE	 VELOUTÉ D'ÉPINARDS SARDINE À LA TOMATE / TABOULÉ BOULETTES DE VEAU À LA MOUTARDE  CRÈMEUX DE COURGETTES  FROMAGE FRUIT	 POTAGE DE CAROTTES ASPERGES VINAIGRETTE / COPPA  SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS  PÂTES AUX LÉGUMINEUSES FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE	 BOUILLON POT AU FEU CROQUE MONSIEUR  CHIPOLATAS / MERGUEZ  CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL FROMAGE YAOURT NATURE SUCRÉ	 BETTERAVES VINAIGRETTE / OEUF DUR BRANDADE DE MORUE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT	 POTAGE DE CÉLERI CAKE AUX OLIVES FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES POÊLÉE ESTIVALE FROMAGE YAOURT À LA GRECQUE ABRICOT	CRÈME D'ARTICHAUX MELON À L'ITALIENNE CARBONNADE GRILLÉE POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉS FROMAGE FRAISIER
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°24 – DU 14 AU 20 JUIN 2021

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
MIDI	POTAGE BRETON	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE DE CAROTTES	BOUILLON POT AU FEU	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE DE FÈVES	CRÈME D'ARTICHAUTS
	MELON / POIREAUX VINAIGRETTE	SARDINE À L'HUILE / SEMOULE FAÇON TABOULÉ	ASPERGES VINAIGRETTE / BOUDIN NOIR	TARTE JAMBON OIGNONS / SAUCISSE GRILLÉE	BETTERAVES VINAIGRETTE / OEUF DUR	CAKE AUX LÉGUMES / FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES	MELON / JAMBON BLANC
	SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY	STEAK HACHÉ	SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL	BRANDADE DE POISSON	POÊLÉE ESTIVALE	CARBONNADE GRILLÉE
	POMME VAPEUR	CRÉMEUX DE COURGETTES	PÂTES AUX LÉGUMINEUSES	FROMAGE	SALADE VERTE	FROMAGE	POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉS
	FROMAGE / FAISSELLE À LA CONFITURE	LAITAGE / FRUIT	FRUIT / CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT NATURE SUCRÉ	LAITAGE / FRUIT	YAOURT À LA GRECQUE ABRICOT	LAITAGE / FRAISIER
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ 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	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						

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.