

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 | 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 CRÉMEUX 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 FÈVES CAKE AUX OLIVES FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES POÊLÉE ESTIVALE FROMAGE YAOURT À LA GRECQUE ABRICOT | CRÈME D'ARTICHAUTS MELON À L'ITALIENNE CARBONNADE GRILLÉE POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉS FROMAGE FRAISIER |
| | <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 14 | MARDI 15 | MERCREDI 16 | JEUDI 17 | VENDREDI 18 | <u>ENTRÉES</u> | |
| SCOLAIRES CRÈCHE GARDERIES | 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 YAOURT À BOIRE (CRÈCHE) | JAMBON BLANC OU POMELOS SANS SEL : MACÉDOINE EN SALADE <u>VIANDE</u> POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE SANS SEL : FILET DE POISSON AU FOUR <u>LÉGUMES</u> PÂTES OU ENDIVES <u>DESSERTS</u> COMPOTE, LAITAGE, OU FRUIT | |



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 24 – DU 14 AU 18 JUIN 2021

| | LUNDI 14 | MARDI 15 | MERCREDI 16 | JEUDI 17 | VENDREDI 18 |
|------|--|--|--|--|---|
| MIDI | <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> <p> CRÉMEUX DE COURGETTES</p> <p> FROMAGE</p> <p>FRUIT</p> | <p>ASPERGES VINAIGRETTE</p> <p> SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS</p> <p> PÂTES AUX LÉGUMINEUSES</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p> | <p>CROQUE MONSIEUR</p> <p> CHIPOLATAS / MERGUEZ</p> <p> CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p> YAOURT NATURE SUCRÉ</p> | <p> BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>BRANDA DE POISSON</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>CLAFOUTIS AUX CERISES</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° 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 | | | | | | <p>LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNs)</p> |
| 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'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°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 |  VELOUTÉ D'ÉPINARDS |  POTAGE DE CAROTTES | BOUILLON POT AU FEU | POTAGE DE CÉLERI | POTAGE DE FÈVES | CRÈME D'ARTICHAUTS |
| | MELON / POIREAUX VINAIGRETTE | SARDINE À LA TOMATE / TABOULÉ | ASPERGES VINAIGRETTE / COPPA | CROQUE MONSIEUR  CHIPOLATAS / MERGUEZ |  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 | CHOUX FLEURS ET  BROCOLIS BÉCHAMEL | BRANDA DE MORUE | FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES | CARBONNADE GRILLÉE |
| | GNOCCHIS |  CRÈMEUX DE COURGETTES |  PÂTES AUX LÉGUMINEUSES | FROMAGE | SALADE VERTE | POÊLÉE ESTIVALE | POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉS |
| | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE | YAOURT NATURE SUCRÉ | FROMAGE | FROMAGE | FROMAGE |
| | FAISSELLE À LA CONFITURE | FRUIT | CRÈME DESSERT VANILLE | | FRUIT | YAOURT À LA GRECQUE ABRICOT | 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

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 | | | | | | | |
| 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.