

MENUS SEMAINE N° 25 – DU 21 AU 27 JUIN 2021

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
PERSONNES ADULTES FOYERS DOMICILES	TOURIN CATALAN  HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE BROCOLIS CONCOMBRES SAUCE YAOURT / COEUR D'ARTICHAUT VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF FRITES POMMES DUCHESSES (DOM) FROMAGE YAOURT FERMIER À LA VANILLE	POTAGE AUVERGNAT SALADE DE RIZ NIÇOISE PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	CRÈME DE NAVETS MELON / MAQUEREAUX AU VIN BLANC SPAGHETTIS CARBONARA SALADE VERTE FROMAGE PÂTISSERIE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES SALADE PIÉMONTAISE AILES DE RAIES AUX CÂPRES  ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE GLACE LIÉGEOIS CAFÉ (DOM)	BOUILLON VERMICELLE SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / SALAMI ROGNONS DE JEUNES BOVINS SAUCE MADÈRE POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE MOUSSE AU CITRON	 VELOUTÉ DE COURGETTES TOMATE ANTIBOISE CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES ARTICHAUT FARCI / ENDIVES BRAISÉES FROMAGE CROUSTADE AUX POMMES
	MARDI MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI DIMANCHE	LUNDI	PLATS DE REMPLACEMENT N°2	
	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	<u>ENTRÉES</u>	
						TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS	
						<u>VIANDE</u>	
						FILET DE COLIN OU ESCALOPE DE VEAU	
						<u>LÉGUMES</u>	
						PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES	
						<u>DESSERTS</u>	
						COMPOTE, LAITAGE, OU FRUIT	
SCOLAIRES CRÈCHE GARDERIES	 HARICOTS VERTS VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE FRUIT	CONCOMBRES SAUCE YAOURT RÔTI DE BOEUF FRITES YAOURT FERMIER À LA VANILLE	SALADE DE RIZ NIÇOISE PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES SALSIFIS PARMENTIER FRUIT	MELON SPAGHETTIS CARBONARA SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	SALADE PIÉMONTAISE POISSON MEUNIÈRE CITRON  ÉPINARDS BÉCHAMEL GLACE		



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 25 – DU 21 AU 25 JUIN 2021



	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
MIDI	 <p>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</p> <p>ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>PETITS POIS À LA FRANÇAISE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CONCOMBRES SAUCE YAOURT</p> <p>RÔTI DE BOEUF</p> <p>FRITES</p> <p>YAOURT FERMIER À LA VANILLE</p>	<p>SALADE DE RIZ NIÇOISE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES</p> <p>SALSIFIS PARMENTIER</p> <p>FRUIT</p>	<p>MELON</p> <p>SPAGHETTIS CARBONARA</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p>	<p>SALADE PIÉMONTAISE</p> <p>POISSON MEUNIÈRE CITRON</p>  <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>GLACE</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° 25 – DU 21 AU 25 JUIN 2021

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
MIDI	 <p>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</p> <p>ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>PETITS POIS À LA FRANÇAISE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CONCOMBRES SAUCE YAOURT</p> <p>RÔTI DE BOEUF</p> <p>FRITES</p> <p>YAOURT FERMIER À LA VANILLE</p>	<p>SALADE DE RIZ NIÇOISE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES</p> <p>SALSIFIS PARMENTIER</p> <p>FRUIT</p>	<p>MELON</p> <p>SPAGHETTIS CARBONARA</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p>	<p>SALADE PIÉMONTAISE</p> <p>POISSON MEUNIÈRE CITRON</p>  <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>GLACE</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° 25 – DU 21 AU 27 JUIN 2021

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
MIDI	TOURIN CATALAN  HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE BROCOLIS CONCOMBRES SAUCE YAOURT / COEUR D'ARTICHAUT VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF FRITES FROMAGE YAOURT FERMIER À LA VANILLE	POTAGE AUVERGNAT SALADE DE RIZ NIÇOISE PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	CRÈME DE NAVETS MELON / MAQUEREAUX AU VIN BLANC SPAGHETTIS CARBONARA SALADE VERTE FROMAGE PÂTISSERIE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES SALADE PIÉMONTAISE AILES DE RAIES AUX CÂPRES  ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE GLACE	BOUILLON VERMICELLE SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / SALAMI ROGNONS DE JEUNES BOVINS SAUCE MADÈRE POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE MOUSSE AU CITRON	 VELOUTÉ DE COURGETTES TOMATE ANTIBOISE CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES ARTICHAUTS FARCIS / ENDIVES BRAISÉES FROMAGE CROUSTADE AUX POMMES
	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° 25 – DU 21 AU 27 JUIN 2021

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
MIDI	TOURIN CATALAN HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS LAITAGE FRUIT	POTAGE DE BROCOLIS CONCOMBRES SAUCE YAOURT / COEUR D'ARTICHAUT VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF FRITES FROMAGE YAOURT FERMIER À LA VANILLE	POTAGE AUVERGNAT SALADE DE RIZ ESCALOPE DE VEAU AUX OLIVES SALSIFIS PERSILLÉS LAITAGE FRUIT	CRÈME DE NAVETS MELON / MAQUEREAUX SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE PÂTISSERIE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE AILES DE RAIES AU BEURRE BLANC ÉPINARDS BÉCHAMEL FRUIT GLACE	BOUILLON VERMICELLE SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / JAMBON BLANC ROGNONS DE JEUNES BOVINS SAUCE MADÈRE POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE MOUSSE AU CITRON	VELOUTÉ DE COURGETTES TOMATE ANTIBOISE CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES ARTICHAUTS FARCIS / ENDIVES BRAISÉES LAITAGE CROUSTADE AUX POMMES
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'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° 25 – DU 21 AU 27 JUIN 2021



	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
MIDI	TOURIN CATALAN	POTAGE DE BROCOLIS	POTAGE AUVERGNAT	CRÈME DE NAVETS	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	BOUILLON VERMICELLE	VELOUTÉ DE COURGETTES
	 HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	CONCOMBRES SAUCE YAOURT / COEUR D'ARTICHAUT VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ NIÇOISE / PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES	MELON / MAQUEREAUX AU VIN BLANC	SALADE PIÉMONTAISE	SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / SALAMI	TOMATE ANTIBOISE
	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	RÔTI DE BOEUF	PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES	SPAGHETTIS CARBONARA	AILES DE RAIES AUX CÂPRES	ROGNONS DE JEUNES BOVINS SAUCE MADÈRE	CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES
	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	POMMES DUCHESSES	SALSIFIS PERSILLÉS	SALADE VERTE	 ÉPINARDS BÉCHAMEL	POMME DE TERRE VAPEUR	ARTICHAUTS FARCIS / ENDIVES BRAISÉES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	YAOURT FERMIER À LA VANILLE	FRUIT	PÂTISSERIE	LIÉGEOIS CAFÉ	MOUSSE AU CITRON	CROUSTADE AUX POMMES
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						<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 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 SANS SEL

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 25 – DU 21 AU 27 JUIN 2021

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
MIDI	TOURIN CATALAN	POTAGE DE BROCOLIS	POTAGE AUVERGNAT	CRÈME DE NAVETS	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	BOUILLON VERMICELLE	VELOUTÉ DE COURGETTES
	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	CONCOMBRES SAUCE YAOURT / COEUR D'ARTICHAUT VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ / ESCALOPE DE VEAU AUX OLIVES	MELON / MAQUEREAUX	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / JAMBON BLANC	TOMATE ANTIBOISE
	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	RÔTI DE BOEUF	SALSIFIS PERSILLÉS	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	AILES DE RAIES AU BEURRE BLANC	ROGNONS DE JEUNES BOVINS SAUCE MADÈRE	CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES
	PETITS POIS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	LAITAGE	SALADE VERTE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	POMME DE TERRE VAPEUR	ARTICHAUTS FARCIS / ENDIVES BRAISÉES
	LAITAGE	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	LAITAGE
	FRUIT	YAOURT FERMIER À LA VANILLE		PÂTISSERIE	LIÉGEOIS CAFÉ	MOUSSE AU CITRON	CROUSTADE AUX POMMES
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'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.