









## MENUS SEMAINE N° 26 – DU 28 JUIN AU 4 JUILLET 2021

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 <sup>er</sup>	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
PERSONNES ADULTES FOYERS DOMICILES	<p>POTAGE NEVERS</p> <p>MELON / PASTÈQUE</p> <p>HACHIS PARMENTIER</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>CRÈME RENVERSÉE</p>	<p>SOUPE DE CAMPAGNE</p> <p>SALADE DE COQUILLETTES</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT / BISCUIT</p>	<p>CRÈME DE FENOUIL</p> <p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / BOUDIN NOIR</p> <p> ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>POTAGE PARMENTIER</p> <p>TOMATES VINAIGRETTE / OEUF DUR</p> <p> CHIPOLATAS / MERGUEZ</p> <p> LENTILLES</p> <p>FROMAGE</p> <p>CRÈME FERMIÈRE AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE CULTIVATEUR</p> <p>QUICHE LORRAINE</p> <p>FILET DE LIEU NOIR AU CITRON</p> <p> HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE</p> <p>SALADE DE POT AU FEU</p> <p>COURGETTE FARCIE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS</p> <p>MELON AU PORTO</p> <p>PAËLLA ROYALE</p> <p>FROMAGE</p> <p>PÊCHE MELBA</p> <p>TIRAMISU (DOM)</p>
	<i>MARDI MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>	<i>SAMEDI DIMANCHE</i>	<i>LUNDI</i>	<i>PLATS DE REMPLACEMENT N°3</i>	
	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 <sup>er</sup>	VENDREDI 2	<u>ENTRÉES</u>	
SCOLAIRES CRÈCHE GARDERIES	<p>MELON</p> <p>HACHIS PARMENTIER</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>SALADE DE COQUILLETTES</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FRUIT / BISCUIT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p> ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE</p> <p> CHIPOLATAS / MERGUEZ</p> <p> LENTILLES</p> <p>CRÈME FERMIÈRE AU CHOCOLAT</p>	<p>QUICHE LORRAINE</p> <p>FILET DE LIEU NOIR AU CITRON</p> <p> HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE</p> <p style="text-align: center;"><u>VIANDE</u></p> <p>POISSON MEUNIÈRE OU HACHÉ DE BŒUF</p> <p>SANS SEL : FILET DE POISSON AU FOUR</p> <p style="text-align: center;"><u>LÉGUMES</u></p> <p>PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES</p> <p style="text-align: center;"><u>DESSERTS</u></p> <p>COMPOTE, LAITAGE, OU FRUIT</p>	



*Youpi!*  
*C'est bientôt  
les vacances !!*

# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

**SEMAINE N° 26 – DU 28 JUIN AU 2 JUILLET 2021**

*Encore un dernier effort  
et c'est bientôt les  
grandes  
vacances!*



	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 <sup>er</sup>	VENDREDI 2
MIDI	<p>MELON</p> <p>HACHIS PARMENTIER</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>SALADE DE COQUILLETTES</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FRUIT / BISCUIT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p> ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE</p> <p> CHIPOLATAS / MERGUEZ</p> <p>LENTILLES</p> <p> CRÈME FERMIÈRE AU CHOCOLAT</p>	<p>QUICHE LORRAINE</p> <p>FILET DE LIEU NOIR AU CITRON</p> <p> HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</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



*Aujourd'hui, je bulle*

## SEMAINE N° 26 – DU 28 JUIN AU 2 JUILLET 2021

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 <sup>er</sup>	VENDREDI 2
MIDI	<p>MELON</p> <p>HACHIS PARMENTIER</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>SALADE DE COQUILLETTES</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p> ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE</p> <p> CHIPOLATAS / MERGUEZ</p> <p> LENTILLES</p> <p>CRÈME FERMIÈRE AU CHOCOLAT</p>	<p>QUICHE LORRAINE</p> <p>FILET DE LIEU NOIR AU CITRON</p> <p> HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</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°3**



# MENUS

## FOYER GIPOULOU RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 26 DU 28 JUIN AU 4 JUILLET 2021



	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 <sup>er</sup>	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
MIDI	POTAGE NEVERS	SOUPE DE CAMPAGNE	CRÈME DE FENOUIL	POTAGE PARMENTIER	POTAGE CULTIVATEUR	CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	MELON / PASTÈQUE	SALADE DE COQUILLETTES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / BOUDIN NOIR	TOMATES VINAIGRETTE / OEUF DUR	QUICHE LORRAINE	SALADE DE POT AU FEU	MELON AU PORTO
	HACHIS PARMENTIER	OMELETTE AU FROMAGE	 ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME	 CHIPOLATAS / MERGUEZ	FILET DE LIEU NOIR AU CITRON	COURGETTE FARCIE	PAËLLA ROYALE
	SALADE VERTE	RATATOUILLE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	 LENTILLES	 HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE VERTE	FROMAGE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PÊCHE MELBA
	CRÈME RENVERSÉE	FRUIT / BISCUIT	FROMAGE FLAN VANILLE	CRÈME FERMÈRE AU CHOCOLAT	FRUIT	SALADE DE FRUITS	
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°3</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						<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 MEUNIÈRE 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'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° 26 DU 28 JUIN AU 4 JUILLET 2021



	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 <sup>er</sup>	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
MIDI	POTAGE NEVERS	SOUPE DE CAMPAGNE	CRÈME DE FENOUIL	POTAGE PARMENTIER	POTAGE CULTIVATEUR	CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE	TOURIN À L'AIL
	MELON / PASTÈQUE	SALADE DE COQUILLETTES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / BOUDIN NOIR	TOMATES VINAIGRETTE / OEUF DUR	TARTE JAMBON OIGNONS	SALADE DE POT AU FEU	MELON AU PORTO
	HACHIS PARMENTIER	OMELETTE AU JAMBON	ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME	SAUCISSE GRILLÉE	FILET DE LIEU NOIR AU CITRON	COURGETTE FARCIE	PAËLLA AU POULET ET POISSON
	SALADE VERTE	RATATOUILLE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	LENTILLES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE VERTE	FROMAGE
	FROMAGE	LAITAGE	COMPOTE	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE	PÊCHE MELBA
	CRÈME RENVERSÉE	FRUIT / BISCUIT	FLAN VANILLE	CRÈME FERMÈRE AU CHOCOLAT	FRUIT	SALADE DE FRUITS	
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°3</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						<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 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'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° 26 DU 28 JUIN AU 4 JUILLET 2021**

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 <sup>er</sup>	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
MIDI	POTAGE NEVERS	SOUPE DE CAMPAGNE	CRÈME DE FENOUIL	POTAGE PARMENTIER	POTAGE CULTIVATEUR	CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	MELON / PASTÈQUE	SALADE DE COQUILLETES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / BOUDIN NOIR	TOMATES VINAIGRETTE / OEUF DUR	QUICHE LORRAINE	SALADE DE POT AU FEU	MELON AU PORTO
	HACHIS PARMENTIER	OMELETTE AU FROMAGE	 ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME	 CHIPOLATAS / MERGUEZ	FILET DE LIEU NOIR AU CITRON	COURGETTE FARCIE	PAËLLA ROYALE
	SALADE VERTE	RATATOUILLE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	 LENTILLES	 HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE VERTE	FROMAGE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	TIRAMISU
	CRÈME RENVERSÉE	FRUIT / BISCUIT	FLAN VANILLE	CRÈME FERMÈRE AU CHOCOLAT	FRUIT	SALADE DE FRUITS	
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°3</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
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						

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° 26 DU 28 JUIN AU 4 JUILLET 2021**



	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 <sup>er</sup>	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
MIDI	POTAGE NEVERS	SOUPE DE CAMPAGNE	CRÈME DE FENOUIL	POTAGE PARMENTIER	POTAGE CULTIVATEUR	CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE	TOURIN À L'AIL
	MELON / PASTÈQUE	SALADE DE COQUILLETES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / BOUDIN NOIR	TOMATES VINAIGRETTE / OEUF DUR	TARTE JAMBON OIGNONS	SALADE DE POT AU FEU	MELON AU PORTO
	HACHIS PARMENTIER	OMELETTE AU JAMBON	ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME	SAUCISSE GRILLÉE	FILET DE LIEU NOIR AU CITRON	COURGETTE FARCIE	PAËLLA AU POULET ET POISSON
	SALADE VERTE	RATATOUILLE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	LENTILLES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE VERTE	FROMAGE
	FROMAGE	LAITAGE	COMPOTE	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE	TIRAMISU
	CRÈME RENVERSÉE	FRUIT / BISCUIT	FLAN VANILLE	CRÈME FERMÈRE AU CHOCOLAT	FRUIT	SALADE DE FRUITS	
	<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°3</b>					★ 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	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						

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.