




MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 30 – DU 26 AU 30 JUILLET 2021

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
MIDI	<p>SALADE DE RIZ NIÇOISE</p> <p>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE</p> <p> HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE BŒUF</p> <p>FRITES</p> <p> CRÈME CHOCOLAT</p>	<p>MELON</p> <p>ESCALOPE DE PORC CHARCUTIÈRE</p> <p> CRÉMEUX DE COURGETTES</p> <p>SEMOULE AU LAIT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE VEAU MARENGO</p> <p>PENNE RIGATE</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE</p> <p>CABILLAUD AU BEURRE BLANC</p> <p>SALSIFIS PARMENTIER</p> <p>FRUIT / BISCUIT</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.



GÂCHES



SEMAINE N° 30 – DU 26 AU 30 JUILLET 2021



	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22
SOIR	JAMBON DE PAYS	CREVETTES CUITES FROIDES	SALADE MÊLÉE MAÏS CROÛTONS	MELON PASTÈQUE
	SAUCISSE CUITE	TOMATES CERISES	THON NATUREL	SALADE FRISÉE
	OEUF DUR	LAITUE	MOZZARELLA	GÉSIEERS CONFITS ÉMINCÉS
	TOMATES	CONCOMBRES NATURE	DÉS DE JAMBON	CABILLAUD MAYONNAISE AÏOLI
	MELON	HARICOTS VERTS CUIITS NATURE VINAIGRETTE	CUISSE DE POULET RÔTIE FROIDE	SALADE DE PÂTES MIGNARDISES
	SALADE DE MÂCHE	COLIN MAYONNAISE AÏOLI	TABOULÉ	
	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE RIZ	FROMAGE	
	FROMAGE			



MENUS CRÈCHE



SEMAINE N° 30 – DU 26 AU 30 JUILLET 2021

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
MIDI	<p>SALADE DE RIZ NIÇOISE</p> <p>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE</p> <p> HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE BŒUF</p> <p>FRITES</p> <p> CRÈME CHOCOLAT</p>	<p>MELON</p> <p>ESCALOPE DE PORC CHARCUTIÈRE</p> <p> CRÉMEUX DE COURGETTES</p> <p>SEMOULE AU LAIT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE VEAU MARENGO</p> <p>PENNE RIGATE</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE</p> <p>CABILLAUD AU BEURRE BLANC</p> <p>SALSIFIS PARMENTIER</p> <p>FRUIT / BISCUIT</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'HÉSITÉS PAS À LES LEUR DEMANDER.

CRÈCHE : MENUS DES MIXÉS SEMAINE N°2







MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 30 – DU 26 JUILLET AU 1^{ER} AOÛT 2021

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1 ^{ER}
MIDI	BOUILLON VERMICELLE	SOUPE AUX CHOUX	TOURIN CATALAN	POTAGE DE POIS CASSÉS	POTAGE AUVERGNAT	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CRÈME DE FENOUIL
	SALADE DE RIZ NIÇOISE	TOMATES ET COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE	MELON / POIREAUX VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE	PÂTÉ DE CAMPAGNE / BETTERAVES VINAIGRETTE	CAKE AUX OLIVES	ASSIETTE DU SUD (laitue-croûtons-tapenade-coppa-tomates cerises)
	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	RÔTI DE BŒUF	CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	 CABILLAUD AU BEURRE BLANC	POIVRON FARCI	MAGRET DE CANARD GRILLÉ
	 HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FRITES	 CRÉMEUX DE COURGETTES	PENNE RIGATE	SALSIFIS PARMENTIER	SALADE VERTE	TOMATES PROVENÇALES / POMMES DAUPHINES
	FROMAGE FRUIT	 CRÈME CHOCOLAT	FROMAGE SEMOULE AU LAIT	FROMAGE YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE FRUIT / BISCUIT	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE CAFÉ LIÉGEOIS
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'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

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 30 – DU 26 JUILLET AU 1^{ER} AOÛT 2021



	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1 ^{ER}
MIDI	BOUILLON VERMICELLE	SOUPE AUX CHOUX	TOURIN CATALAN	POTAGE DE POIS CASSÉS	POTAGE AUVERGNAT	POTAGE DUBARRY	CRÈME DE FENOUIL
	SALADE DE RIZ	TOMATES ET COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE	MELON / POIREAUX VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE	PÂTÉ DE CAMPAGNE / BETTERAVES VINAIGRETTE	CAKE AUX LÉGUMES	SALADE ESTIVALE (batavia-tomates-oeuf dur)
	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	RÔTI DE BŒUF	CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	CABILLAUD AU BEURRE BLANC	POIVRON FARCI	MAGRET DE CANARD GRILLÉ
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FRITES	CRÈMEUX DE COURGETTES	PENNE RIGATE	SALSIFIS PARMENTIER	SALADE VERTE	TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE SAUTÉES
	LAITAGE	FRUIT	LAITAGE	COMPOTE	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE
	FRUIT	CRÈME CHOCOLAT	SEMOULE AU LAIT	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT / BISCUIT	ÎLE FLOTTANTE	CAFÉ LIÉGEOIS
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'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

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 30 – DU 26 JUILLET AU 1^{ER} AOÛT 2021

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1 ^{ER}
MIDI	BOUILLON VERMICELLE	SOUPE AUX CHOUX	TOURIN CATALAN	POTAGE DE POIS CASSÉS	POTAGE AUVERGNAT	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CRÈME DE FENOUIL
	SALADE DE RIZ NIÇOISE	TOMATES ET COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE	MELON / POIREAUX VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE	PÂTÉ DE CAMPAGNE / BETTERAVES VINAIGRETTE	CAKE AUX OLIVES	ASSIETTE DU SUD (laitue-croûtons- tapenade-coppa- tomates cerises)
	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	RÔTI DE BŒUF	CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	 CABILLAUD AU BEURRE BLANC	POIVRON FARCI	MAGRET DE CANARD GRILLÉ
	 HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES ROSTIS	 CRÉMEUX DE COURGETTES	PENNE RIGATE	SALSIFIS PARMENTIER	SALADE VERTE	TOMATES PROVENÇALES / POMMES DAUPHINES
	FROMAGE FRUIT	 CRÈME CHOCOLAT	FROMAGE SEMOULE AU LAIT	FROMAGE YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE FRUIT / BISCUIT	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE TARTE MYRTILLE
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
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						
					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° 30 – DU 26 JUILLET AU 1^{ER} AOÛT 2021



	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1 ^{ER}
MIDI	BOUILLON VERMICELLE	SOUPE AUX CHOUX	TOURIN CATALAN	POTAGE DE POIS CASSÉS	POTAGE AUVERGNAT	POTAGE DUBARRY	CRÈME DE FENOUIL
	SALADE DE RIZ	TOMATES ET COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE	MELON / POIREAUX VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE	PÂTÉ DE CAMPAGNE / BETTERAVES VINAIGRETTE	CAKE AUX LÉGUMES	SALADE ESTIVALE (BATAVIA-TOMATES-OEUF DUR)
	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	RÔTI DE BŒUF	CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	CABILLAUD AU BEURRE BLANC	POIVRON FARCI	MAGRET DE CANARD GRILLÉ
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	CRÈMEUX DE COURGETTES	PENNE RIGATE	SALSIFIS PARMENTIER	SALADE VERTE	TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE SAUTÉES
	LAITAGE	FRUIT	LAITAGE	COMPOTE	LAITAGE	LAITAGE	ÎLE FLOTTANTE
	FRUIT	CRÈME CHOCOLAT	SEMOULE AU LAIT	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT / BISCUIT	FRUIT / BISCUIT	FROMAGE TARTE MYRTILLE
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.