



# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 31 – DU 2 AU 5 AOÛT 2021



	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 5
MIDI	<p>MELON</p> <p>JAMBON BRAISÉ</p> <p> LENTILLES PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>TIAN DE LÉGUMES</p> <p>FRUIT / BISCUIT</p>	<p>CONCOMBRES À LA FÊTA</p> <p>POULET BASQUAISE</p> <p>TORSADES</p> <p>GLACE</p>	<p>PIZZA</p> <p> CHIPOLATAS / MERGUEZ</p> <p> CAROTTES BRAISÉES</p> <p>YAOURT FERMIER À LA VANILLE</p>	<p>SALADE COLESLAW</p> <p>FLÉTAN À LA MOUTARDE</p> <p>RISOTTO</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



## SEMAINE N° 31 – DU 2 AU 6 AOÛT 2021

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
MIDI	MELON	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	CONCOMBRES À LA FÊTA	PIZZA	SALADE COLESLAW
	JAMBON BRAISÉ	OMELETTE AU FROMAGE	POULET BASQUAISE	 CHIPOLATAS / MERGUEZ	FLÉTAN À LA MOUTARDE
	 LENTILLES PERSILLÉES	TIAN DE LÉGUMES	TORSADES	 CAROTTES BRAISÉES	RISOTTO
	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT / BISCUIT	GLACE	YAOURT FERMIER À LA VANILLE	 FROMAGE 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 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

## RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 31 – DU 2 AU 8 AOÛT 2021



	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
MIDI	<b>VELOUTÉ DE COURGETTES</b>  <b>MELON / PASTÈQUE</b>  <b>JAMBON BRAISÉ</b>   <b>LENTILLES PERSILLÉES</b>  <b>EMMENTAL</b>  <b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b>	<b>SOUPE DE CAMPAGNE</b>  <b>SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON</b>  <b>OMELETTE AU FROMAGE</b>  <b>TIAN DE LÉGUMES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT / BISCUIT</b>	<b>POTAGE DE BROCOLIS</b>  <b>CONCOMBRES À LA FÊTA / PÂTÉ DE TÊTE RAVIGOTE</b>  <b>POULET BASQUAISE</b>  <b>TORSADES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>GLACE</b>	<b>POTAGE DE FÈVES</b>  <b>PIZZA</b>   <b>CHIPOLATAS / MERGUEZ</b>   <b>CAROTTES BRAISÉES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>YAOURT FERMIER À LA VANILLE</b>	<b>VELOUTÉ D'ÉPINARDS</b>  <b>SALADE COLESRAW</b>  <b>FLÉTAN À LA MOUTARDE</b>  <b>RISOTTO</b>   <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>BOUILLON VERMICELLE</b>  <b>SALADE DE COQUILLETES À LA MIMOLETTE</b>  <b>MOUSSAKA DE BŒUF</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>VELOUTÉ DE CRESSON</b>  <b>MELON À L'ITALIENNE</b>  <b>CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES</b>  <b>FAGOT DE HARICOTS VERTS / POMMES ROSTIS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>PAVÉ AU CHOCOLAT</b>
	<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°3</b>						
ENTRÉE	<b>OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE</b>						
VIANDE	<b>POISSON MEUNIÈRE OU STEAK HACHÉ DE BŒUF</b>						
LÉGUME	<b>PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES</b>						
DESSERT	<b>COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT</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)

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° 31 – DU 2 AU 8 AOÛT 2021



	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES	SOUPE DE CAMPAGNE	POTAGE DE BROCOLIS	POTAGE DE FÈVES	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	BOUILLON VERMICELLE	CRÈME D'ARTICHAUTS
	MELON / PASTÈQUE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	CONCOMBRES VINAIGRETTE / BOUDIN NOIR	TARTE JAMBON OIGNONS	SALADE FAÇON COLESLAW	SALADE DE COQUILLETES	MELON / JAMBON BLANC
	CÔTE DE PORC	OMELETTE AU JAMBON	POULET BASQUAISE	SAUCISSE GRILLÉE	FLÉTAN À L'ANETH	MOUSSAKA DE BŒUF	CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES
	LENTILLES PERSILLÉES	TIAN DE LÉGUMES	TORSADES	CAROTTES BRAISÉES	RISOTTO	FROMAGE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS / POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
	COMPOTE FROMAGE BLANC SUCRÉ	LAITAGE FRUIT / BISCUIT	LAITAGE GLACE	FRUIT YAOURT FERMIER À LA VANILLE	LAITAGE FRUIT	SALADE DE FRUITS	FROMAGE PAVÉ AU CHOCOLAT

**PLATS DE REMPLACEMENT N°3**

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

★ 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° 31 – DU 2 AU 8 AOÛT 2021

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
MIDI	<b>VELOUTÉ DE COURGETTES</b>  <b>MELON / PASTÈQUE</b>  <b>JAMBON BRAISÉ</b>   <b>LENTILLES PERSILLÉES</b>  <b>EMMENTAL</b>  <b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b>	<b>SOUPE DE CAMPAGNE</b>  <b>SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON</b>  <b>OMELETTE AU FROMAGE</b>  <b>TIAN DE LÉGUMES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT / BISCUIT</b>	<b>POTAGE DE BROCOLIS</b>  <b>CONCOMBRES À LA FÊTA / PÂTÉ DE TÊTE RAVIGOTE</b>  <b>POULET BASQUAISE</b>  <b>TORSADES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>GERVITA</b>	<b>POTAGE DE FÈVES</b>  <b>PIZZA</b>   <b>CHIPOLATAS / MERGUEZ</b>   <b>CAROTTES BRAISÉES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>YAOURT FERMIER À LA VANILLE</b>	<b>VELOUTÉ D'ÉPINARDS</b>  <b>SALADE COLESRAW</b>  <b>FLÉTAN À LA MOUTARDE</b>  <b>RISOTTO</b>   <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>BOUILLON VERMICELLE</b>  <b>SALADE DE COQUILLETES À LA MIMOLETTE</b>  <b>MOUSSAKA DE BŒUF</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>VELOUTÉ DE CRESSON</b>  <b>MELON À L'ITALIENNE</b>  <b>CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES</b>  <b>FAGOT DE HARICOTS VERTS / POMMES ROSTIS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>PAVÉ AU CHOCOLAT</b>
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°3</b>							
ENTRÉE	<b>OEUF DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE</b>						
VIANDE	<b>POISSON MEUNIÈRE OU STEAK HACHÉ DE BŒUF</b>						
LÉGUME	<b>PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES</b>						
DESSERT	<b>COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT</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)

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° 31 – DU 2 AU 8 AOÛT 2021

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES	SOUPE DE CAMPAGNE	POTAGE DE BROCOLIS	POTAGE DE FÈVES	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	BOUILLON VERMICELLE	CRÈME D'ARTICHAUTS
	MELON / PASTÈQUE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	CONCOMBRES VINAIGRETTE / BOUDIN NOIR	TARTE JAMBON OIGNONS	SALADE FAÇON COLESLAW	SALADE DE COQUILLETTES	MELON / JAMBON BLANC
	CÔTE DE PORC	OMELETTE AU JAMBON	POULET BASQUAISE	SAUCISSE GRILLÉE	FLÉTAN À L'ANETH	MOUSSAKA DE BŒUF	CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES
	LENTILLES PERSILLÉES	TIAN DE LÉGUMES	TORSADES	CAROTTES BRAISÉES	RISOTTO	FROMAGE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS / POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
	COMPOTE FROMAGE BLANC SUCRÉ	LAITAGE FRUIT / BISCUIT	LAITAGE GERVITA	FRUIT YAOURT FERMIER À LA VANILLE	LAITAGE FRUIT	SALADE DE FRUITS	FROMAGE PAVÉ AU CHOCOLAT
<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.