



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 32 – DU 9 AU 13 AOÛT 2021

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
MIDI	TABOULÉ	MELON	MAQUEREAUX À LA TOMATE	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE TORTIS COULEUR
	BOULETTES DE VEAU À LA TOMATE	RÔTI DE BŒUF	BOCCONCINI	PAËLLA AU POULET	FILET DE LIEU NOIR AU CITRON
	RATATOUILLE	FRITES	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	PETITS SUISSES AROMATISÉS	 BROCOLIS BÉCHAMEL
	FROMAGE	 YAOURT NATURE SUCRÉ	FLAN VANILLE		FROMAGE
	FRUIT				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.



MENUS CRÈCHE

SEMAINE N° 32 – DU 9 AU 13 AOÛT 2021

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
MIDI	TABOULÉ	MELON	MAQUEREAUX À LA TOMATE	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE TORTIS COULEUR
	BOULETTES DE VEAU À LA TOMATE	RÔTI DE BŒUF	BOCCONCINI	PAËLLA AU POULET	FILET DE LIEU NOIR AU CITRON
	RATATOUILLE	FRITES	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	PETITS SUISSES AROMATISÉS	 BROCOLIS BÉCHAMEL
	FROMAGE	 YAOURT NATURE SUCRÉ	FLAN VANILLE		FROMAGE
	FRUIT				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°4



MENUS



RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 32 – DU 9 AU 15 AOÛT 2021

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12 ANNIVERSAIRE	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15 ASSOMPTION
MIDI	POTAGE PARMENTIER	POTAGE DUBARRY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE DE LÉGUMES	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON	MINISTRONE
	TABOULÉ / POIVRONS MARINÉS	MELON / FRITONS DE PORC	MAQUEREAUX AU VIN BLANC / ASPERGES VINAIGRETTE	TOMATE ANTIBOISE	SALADE DE TORTIS	COEUR D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE	MOULES PERSILLÉES
	BOULETTES DE VEAU À LA TOMATE	RÔTI DE BŒUF	BOCCONCINI	FROMAGE	FILET DE LIEU NOIR AU CITRON	BOUDIN AUX DEUX POMMES	CÔTE DE VEAU AUX HERBES
	RATATOUILLE	FRITES	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	TARTE TROPÉZIENNE	 BROCOLIS BÉCHAMEL	FROMAGE	POMMES DUCHESSES / ENDIVES BRAISÉES
	FROMAGE FRUIT	 YAOURT NATURE SUCRÉ	 FROMAGE FLAN VANILLE		FROMAGE	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE NOUGAT GLACÉ
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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	PÂTÉ OU SALADE DE HARICOTS VERTS						
VIANDE	PAVÉ DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET						
LÉGUME	PURÉE OU ÉPINARD						
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

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 32 – DU 9 AU 15 AOÛT 2021



	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12 ANNIVERSAIRE	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15 ASSOMPTION
MIDI	POTAGE PARMENTIER	POTAGE DUBARRY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE DE LÉGUMES	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON	VELOUTÉ DE COURGETTES
	SEMOULE FAÇON TABOULÉ / POIVRONS MARINÉS	MELON / PÂTÉ DE CAMPAGNE	MAQUEREAUX / ASPERGES VINAIGRETTE	TOMATE ANTIBOISE	SALADE DE TORTIS	COEUR D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE	COLIN FAÇON BELLEVUE
	ESCALOPE DE VEAU AU JUS	RÔTI DE BŒUF	BOCCONCINI	POULET ET RIZ À L'ESPAGNOLE	FILET DE LIEU NOIR AU CITRON	BOUDIN AUX DEUX POMMES	CÔTE DE VEAU AUX HERBES
	RATATOUILLE	FRITES	PETITS POIS	LAITAGE	BROCOLIS BÉCHAMEL	LAITAGE	POMMES DE TERRE SAUTÉES / ENDIVES BRAISÉES
	LAITAGE	COMPOTE	FRUIT	TARTE TROPÉZIENNE	LAITAGE	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE
	FRUIT	YAOURT NATURE SUCRÉ	FLAN VANILLE		FRUIT		NOUGAT GLACÉ
	PLATS DE REMPLACEMENT N°4						
ENTRÉE	CÉLERI VINAIGRETTE OU SALADE DE HARICOTS VERTS						
VIANDE	PAVÉ DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET						
LÉGUME	PURÉE OU ÉPINARD						
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° 32 – DU 9 AU 15 AOÛT 2021



	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12 ANNIVERSAIRE	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15 ASSOMPTION
MIDI	POTAGE PARMENTIER	POTAGE DUBARRY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE DE LÉGUMES	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON	MINISTRONE
	TABOULÉ / POIVRONS MARINÉS	MELON / FRITONS DE PORC	MAQUEREAUX AU VIN BLANC / ASPERGES VINAIGRETTE	TOMATE ANTIBOISE	SALADE DE TORTIS	COEUR D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE	MOULES PERSILLÉES
	BOULETTES DE VEAU À LA TOMATE	RÔTI DE BŒUF	BOCCONCINI	PAËLLA ROYALE	FILET DE LIEU NOIR AU CITRON	BOUDIN AUX DEUX POMMES	CÔTE DE VEAU AUX HERBES
	RATATOUILLE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	POMMES DUCHESSES / ENDIVES BRAISÉES
	FROMAGE FRUIT	FROMAGE YAOURT NATURE SUCRÉ	FROMAGE FLAN VANILLE	TARTE TROPÉZIENNE	BROCOLIS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE OPÉRA
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	PÂTÉ OU SALADE DE HARICOTS VERTS						<p>LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNNS)</p>
VIANDE	PAVÉ DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET						
LÉGUME	PURÉE OU ÉPINARD						
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

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 32 – DU 9 AU 15 AOÛT 2021



	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12 ANNIVERSAIRE	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15 ASSOMPTION
MIDI	POTAGE PARMENTIER	POTAGE DUBARRY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE DE LÉGUMES	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON	VELOUTÉ DE COURGETTES
	SEMOULE FAÇON TABOULÉ / POIVRONS MARINÉS	MELON / PÂTÉ DE CAMPAGNE	MAQUEREAUX / ASPERGES VINAIGRETTE	TOMATE ANTIBOISE	SALADE DE TORTIS	COEUR D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE	COLIN FAÇON BELLEVUE
	ESCALOPE DE VEAU AU JUS	RÔTI DE BŒUF	BOCCONCINI	POULET ET RIZ À L'ESPAGNOLE	FILET DE LIEU NOIR AU CITRON	BOUDIN AUX DEUX POMMES	CÔTE DE VEAU AUX HERBES
	RATATOUILLE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	PETITS POIS	LAITAGE	BROCOLIS BÉCHAMEL	LAITAGE	POMMES DE TERRE SAUTÉES / ENDIVES BRAISÉES
	LAITAGE	COMPOTE	FRUIT	TARTE TROPÉZIENNE	LAITAGE	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE
	FRUIT	YAOURT NATURE SUCRÉ	FLAN VANILLE		FRUIT		OPÉRA
PLATS DE REMPLACEMENT N°4							
ENTRÉE	CÉLERI VINAIGRETTE OU SALADE DE HARICOTS VERTS				★ 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)		
VIANDE	PAVÉ DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET						
LÉGUME	PURÉE OU ÉPINARD						
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.