



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 44 – DU 1^{er} AU 5 NOVEMBRE 2021

	LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
MIDI		SALADE COLESLAW SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES FARFALLES FRUIT / BISCUIT	TARTE AUX TROIS FROMAGES BLANC DE POULET AU CURRY  CAROTTES BRAISÉES  YAOURT À LA VANILLE	LAITUE À L'EMMENTAL JAMBON BRAISÉ PURÉE ST GERMAIN PETITS SUISSES AROMATISÉS	TABOULÉ CABILLAUD FAÇON PAPILOTTE SALSIFIS PARMENTIER  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.



MENUS CRÈCHE



SEMAINE N° 44 – DU 1^{er} AU 5 NOVEMBRE 2021

	LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
MIDI		SALADE COLESLAW SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES FARFALLES FRUIT	TARTE AUX TROIS FROMAGES BLANC DE POULET AU CURRY  CAROTTES BRAISÉES  YAOURT À LA VANILLE	LAITUE À L'EMMENTAL JAMBON BRAISÉ PURÉE ST GERMAIN PETITS SUISSES AROMATISÉS	TABOULÉ CABILLAUD FAÇON PAPILOTTE SALSIFIS PARMENTIER  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°1



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 44 – DU 1^{er} AU 7 NOVEMBRE 2021

	LUNDI 1 Toussaint	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5	SAMEDI 6	DIMANCHE 7
MIDI	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE DE BROCOLIS	TOURIN CATALAN	VELOUTÉ DE COURGETTES	BOUILLON POT AU FEU	CRÈME DE FENOUIL	GARBURE
	ASSIETTE CATALANE (moules catalanes-riz- salade verte)	SALADE COLESLAW	TARTE AUX TROIS FROMAGES	LAITUE AUX NOIX, TOMATES CERISES ET CROÛTONS	TABOULÉ / SAUCISSON ROSETTE BEURRE	CHOUX FLEUR ET BROCOLIS VINAIGRETTE	SALADE DU NORD (frisée-endives- mimolette-pommes noisettes)
	FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	BLANC DE POULET AU CURRY	JAMBON BRAISÉ	CABILLAUD FAÇON PAPILLOTÉ	FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES	CIVET DE SANGLIER
	FAGOT DE HARICOTS VERTS / POMMES ROSTIS	FARFALLES	 CAROTTES BRAISÉES	PURÉE ST GERMAIN	SALSIFIS PERSILLÉS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	TAGLIATELLES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	 FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	MILLEFEUILLE	FRUIT / BISCUIT	 YAOURT À LA PÊCHE	MOUSSE AU CITRON	FRUIT	CRÈME DESSERT CAMEL	CLAFOUTIS AUX POIRES
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS						<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 PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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° 44 – DU 1^{er} AU 7 NOVEMBRE 2021

	LUNDI 1 Toussaint	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5	SAMEDI 6	DIMANCHE 7
MIDI	CRÈME DE NAVETS	POTAGE DE BROCOLIS	TOURIN CATALAN	VELOUTÉ DE COURGETTES	BOUILLON POT AU FEU	CRÈME DE FENOUIL	SOUPE AUX CHOUX
	SAUMON FAÇON BELLEVUE	SALADE FAÇON COLESLAW	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	LAITUE AUX NOIX, TOMATES CERISES	SEMOULE FAÇON TABOULÉ / PÂTÉ DE CAMPAGNE	CHOUX FLEUR ET BROCOLIS VINAIGRETTE	SALADE DU NORD (frisée-endives-pommes noisettes)
	FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX	SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	BLANC DE POULET AU CURRY	CÔTE DE PORC	CABILLAUD FAÇON PAPILOTTE	FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES	CIVET DE SANGLIER
	HARICOTS VERTS / POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	FARFALLES	CAROTTES BRAISÉES	PURÉE ST GERMAIN	SALSIFIS PERSILLÉS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	TAGLIATELLES
	LAITAGE	LAITAGE	FRUIT	COMPOTE	FROMAGE	FRUIT	LAITAGE
	MILLEFEUILLE	FRUIT / BISCUIT	YAOURT À LA PÊCHE	MOUSSE AU CITRON	FRUIT	CRÈME DESSERT CARAMEL	CLAFOUTIS AUX POIRES
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	MACÉDOINE EN SALADE OU POMELOS						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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° 44 – DU 1^{er} AU 7 NOVEMBRE 2021

	LUNDI 1 Toussaint	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5	SAMEDI 6	DIMANCHE 7
MIDI	VELOUTÉ D'ASPERGES ASSIETTE CATALANE (moules catalanes-riz-salade verte) FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX FAGOT DE HARICOTS VERTS / POMMES ROSTIS FROMAGE MILLEFEUILLE	POTAGE DE BROCOLIS SALADE COLESLAW SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES FARFALLES FROMAGE FRUIT / BISCUIT	TOURIN CATALAN TARTE AUX TROIS FROMAGES BLANC DE POULET AU CURRY  CAROTTES BRAISÉES FROMAGE  YAOURT À LA PÊCHE	VELOUTÉ DE COURGETTES LAITUE AUX NOIX, TOMATES CERISES ET CROÛTONS JAMBON BRAISÉ PURÉE ST GERMAIN FROMAGE MOUSSE AU CITRON	BOUILLON POT AU FEU TABOULÉ / SAUCISSON ROSETTE BEURRE CABILLAUD FAÇON PAPILOTTE SALSIFIS PERSILLÉS  FROMAGE FRUIT	CRÈME DE FENOUIL  CHOUX FLEUR ET BROCOLIS VINAIGRETTE FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE CRÈME DESSERT CARAMEL	GARBURE SALADE DU NORD (frisée-endives-mimolette-pommes noisettes) CIVET DE SANGLIER TAGLIATELLES FROMAGE CLAFOUTIS AUX POIRES
PLATS DE REMPLACEMENT N°1							
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS						
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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 SANS SEL

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 44 – DU 1^{er} AU 7 NOVEMBRE 2021

	LUNDI 1 Toussaint	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5	SAMEDI 6	DIMANCHE 7
MIDI	CRÈME DE NAVETS SAUMON FAÇON BELLEVUE FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX HARICOTS VERTS / POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES LAITAGE MILLEFEUILLE	POTAGE DE BROCOLIS SALADE FAÇON COLESLAW SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS FARFALLES LAITAGE FRUIT / BISCUIT	TOURIN CATALAN SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON BLANC DE POULET AU CURRY CAROTTES BRAISÉES FRUIT YAOURT À LA PÊCHE	VELOUTÉ DE COURGETTES LAITUE AUX NOIX, TOMATES CERISES CÔTE DE PORC PURÉE ST GERMAIN COMPOTE MOUSSE AU CITRON	BOUILLON POT AU FEU SEMOULE FAÇON TABOULÉ / PÂTÉ DE CAMPAGNE CABILLAUD FAÇON PAPILOTTE SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	CRÈME DE FENOUIL CHOUX FLEUR ET BROCOLIS VINAIGRETTE FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES POMMES DE TERRE SAUTÉES FRUIT CRÈME DESSERT CARAMEL	SOUPE AUX CHOUX SALADE DU NORD (frisée-endives-pommes noisettes) CIVET DE SANGLIER TAGLIATELLES LAITAGE CLAFOUTIS AUX POIRES
PLATS DE REMPLACEMENT N°1							
ENTRÉE	MACÉDOINE EN SALADE OU POMELOS						
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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.