



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 45 – DU 8 AU 12 NOVEMBRE 2021



	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
MIDI	 POTAGE DE CAROTTES	TOMATES MOZZARELLA	SALADE DE TORTIS COULEUR		POTAGE PARMENTIER
	 SAUCISSE GRILLÉE	STEAK HACHÉ	ÉMINCÉ DE DINDE AUX OLIVES		POISSON PANÉ CITRON
	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	FRITES	POÊLÉE HIVERNALE		 CRÈMEUX DE COURGETTES
	FRUIT / BISCUIT	YAOURT FERMIER À LA VANILLE	LIÉGEOIS CHOCOLAT		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° 45 – DU 8 AU 12 NOVEMBRE 2021

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
MIDI	 TAGE DE CAROTTES  SAUCISSE GRILLÉE PETITS POIS À LA FRANÇAISE FRUIT / BISCUIT	TOMATES MOZZARELLA STEAK HACHÉ FRITES YAOURT FERMIER À LA VANILLE	SALADE DE TORTIS COULEUR ÉMINCÉ DE DINDE AUX OLIVES POÊLÉE HIVERNALE YAOURT À BOIRE		POTAGE PARMENTIER POISSON PANÉ CITRON  CRÈMEUX DE COURGETTES 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°2






MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 45 – DU 8 AU 14 NOVEMBRE 2021

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11 <i>Anniversaire</i>	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
MIDI	 POTAGE DE CAROTTES	SOUPE AU CHOUX	POTAGE BRETON	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE PARMENTIER	BOUILLON POT AU FEU	VELOUTÉ DE CRESSON
	HARICOTS VERTS AU THON	TOMATES MOZZARELLA / SARDINE À L'HUILE	SALADE DE TORTIS COULEUR	SALADE D'AGRUMES (laitue-orange-pomelos)	CÉLERI VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / BALLOTINE DE VOLAILLE	TARTE SAUMON OSEILLE
	 SAUCISSE GRILLÉE	STEAK HACHÉ	ÉMINCÉ DE DINDE AUX OLIVES	CASSOULET AU CONFIT DE CANARD	POISSON PANÉ CITRON	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	SUPRÊME DE POULET À LA CRÈME
	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	Frites	POÊLÉE HIVERNALE	FROMAGE	 CRÉMEUX DE COURGETTES	FROMAGE	TOMATES PROVENÇALES / FAGOT D'ASPERGES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	CHOUX À LA CRÈME	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT / BISCUIT	YAOURT FERMIER À LA VANILLE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUIT	FRUIT	GERVITA	OPÉRA
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° 45 – DU 8 AU 14 NOVEMBRE 2021

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11 <i>Anniversaire</i>	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
MIDI	POTAGE DE CAROTTES	SOUPE AU CHOUX	POTAGE BRETON	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE PARMENTIER	BOUILLON POT AU FEU	CRÈME D'ARTICHAUTS
	HARICOTS VERTS AU THON	TOMATES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE	SALADE DE TORTIS COULEUR	SALADE D'AGRUMES (laitue-orange-pomelos)	CÉLERI VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / PÂTÉ DE CAMPAGNE	TARTE JAMBON OIGNONS
	SAUCISSE GRILLÉE	STEAK HACHÉ	ÉMINCÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	HARICOTS BLANCS SAUCISSE	FILET DE POISSON AU FOUR	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	SUPRÊME DE POULET À LA CRÈME
	PETITS POIS	FRITES	POÊLÉE HIVERNALE	LAITAGE	CRÉMEUX DE COURGETTES	FRUIT	TOMATES PROVENÇALES / POÊLÉE D'ASPERGES
	LAITAGE	COMPOTE	FRUIT	CHOUX À LA CRÈME	FROMAGE	GERVITA	LAITAGE
	FRUIT / BISCUIT	YAOURT FERMIER À LA VANILLE	LIÉGEOIS CHOCOLAT		FRUIT		OPÉRA
PLATS DE REMPLACEMENT N°2							
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						★ 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 (PNNNS)
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'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° 45 – DU 8 AU 14 NOVEMBRE 2021



	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11 <i>Anniversaire</i>	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
MIDI	 POTAGE DE CAROTTES	SOUPE AU CHOUX	POTAGE BRETON	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE PARMENTIER	BOUILLON POT AU FEU	VELOUTÉ DE CRESSON
	HARICOTS VERTS AU THON	TOMATES MOZZARELLA / SARDINE À L'HUILE	SALADE DE TORTIS COULEUR	SALADE D'AGRUMES (laitue-orange-pomelos)	CÉLERI VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / BALLOTINE DE VOLAILLE	TARTE SAUMON OSEILLE
	 SAUCISSE GRILLÉE	STEAK HACHÉ	ÉMINCÉ DE DINDE AUX OLIVES	CASSOULET AU CONFIT DE CANARD	POISSON PANÉ CITRON	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	SUPRÊME DE POULET À LA CRÈME
	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	POMMES DAUPHINES	POÊLÉE HIVERNALE	FROMAGE	 CRÈMEUX DE COURGETTES	FROMAGE	TOMATES PROVENÇALES / FAGOT D'ASPERGES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	CHOUX À LA CRÈME	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT / BISCUIT	YAOURT FERMIER À LA VANILLE	LIÉGEOIS CHOCOLAT		FRUIT	GERVITA	OPÉRA
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'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° 45 – DU 8 AU 14 NOVEMBRE 2021


	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11 <i>Anniversaire</i>	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
MIDI	POTAGE DE CAROTTES	SOUPE AU CHOUX	POTAGE BRETON	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE PARMENTIER	BOUILLON POT AU FEU	CRÈME D'ARTICHAUTS
	HARICOTS VERTS AU THON	TOMATES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE	SALADE DE TORTIS COULEUR	SALADE D'AGRUMES (laitue-orange-pomelos)	CÉLERI VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / PÂTÉ DE CAMPAGNE	TARTE JAMBON OIGNONS SUPRÊME DE POULET À LA CRÈME
	SAUCISSE GRILLÉE	STEAK HACHÉ	ÉMINCÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	HARICOTS BLANCS SAUCISSE	FILET DE POISSON AU FOUR	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	TOMATES PROVENÇALES / POÊLÉE D'ASPERGES
	PETITS POIS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	POÊLÉE HIVERNALE	LAITAGE	CRÈMEUX DE COURGETTES	FRUIT	LAITAGE
	LAITAGE	COMPOTE	FRUIT	CHOUX À LA CRÈME	FROMAGE	GERVITA	OPÉRA
	FRUIT / BISCUIT	YAOURT FERMIER À LA VANILLE	LIÉGEOIS CHOCOLAT		FRUIT		
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'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.