



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 46 – DU 15 AU 19 NOVEMBRE 2021

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
MIDI	 VELOUTÉ DE COURGETTES	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	POTAGE DE CITROUILLE
	RAVIOLIS BOLOGNAISE	FILET DE COLIN AU CITRON	SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE	RÔTI DE PORC	 HACHÉ DE VEAU
	SALADE VERTE	 ÉPINARDS BÉCHAMEL	GNOCCHIS	 HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE « MAISON »
	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FROMAGE	YAOURT AROMATISÉ	 CRÈME AU CHOCOLAT	 FROMAGE
	FRUIT	FRUIT		FRUIT	FRUIT



FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

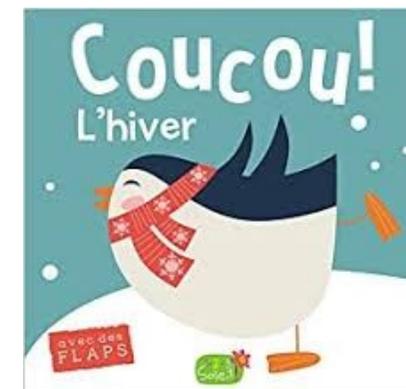
LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)



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° 46 – DU 15 AU 19 NOVEMBRE 2021

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
MIDI	 VELOUTÉ DE COURGETTES	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	POTAGE DE CITROUILLE
	RAVIOLIS BOLOGNAISE	FILET DE COLIN AU CITRON	SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE	RÔTI DE PORC	 HACHÉ DE VEAU
	SALADE VERTE	 ÉPINARDS BÉCHAMEL	GNOCCHIS	 HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE « MAISON »
	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FROMAGE	YAOURT AROMATISÉ	 CRÈME AU CHOCOLAT	 FROMAGE
	FRUIT	FRUIT		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°3



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 46 – DU 15 AU 21 NOVEMBRE 2021

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
MIDI	 VELOUTÉ DE COURGETTES	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON	POTAGE NEVERS	POTAGE DE POIS CASSÉS	POTAGE DE CITROUILLE	BOUILLON VERMICELLE	CRÈME DE NAVETS
	OEUFS DURS SAUCE RAVIGOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / FRITONS DE PORC	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET ROQUEFORT	CAKE JAMBON OLIVES	SALADE GASCONNE (laitue-tomates-gésiers de dinde-magret séché)
	RAVIOLIS BOLOGNAISE	FILET DE COLIN AU CITRON	SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE	RÔTI DE PORC	 HACHÉ DE VEAU SAUCE AU POIVRE	BOUDIN NOIR AUX OIGNONS	POULE FARCIE SAUCE SUPRÊME
	SALADE VERTE	 ÉPINARDS BÉCHAMEL	GNOCCHIS	 HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE « MAISON »	CHOUX DE BRUXELLES BRAISÉS	RISOTTO
	EMMENTAL FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FROMAGE FRUIT	FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	 CRÈME AU CHOCOLAT	 FROMAGE FRUIT	FROMAGE POMME AU FOUR	FROMAGE BAVAROIS AU CHOCOLAT
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)
VIANDE	POISSON MEUNIÈRE 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'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° 46 – DU 15 AU 21 NOVEMBRE 2021

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON	POTAGE NEVERS	POTAGE DE POIS CASSÉS	POTAGE DE CITROUILLE	BOUILLON VERMICELLE	CRÈME DE NAVETS
	OEUFS DURS	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	SALADE DE TORTIS	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	CAKE AUX LÉGUMES	SALADE ESTIVALE (laitue-tomates-oeufs durs)
	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	FILET DE COLIN AU CITRON	SAUTÉ DE LAPIN BASQUAISE	RÔTI DE PORC	HACHÉ DE VEAU SAUCE AU POIVRE	BOUDIN NOIR AUX OIGNONS	POULE FARCIE SAUCE SUPRÊME
	SALADE VERTE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE « MAISON »	CHOUX DE BRUXELLES BRAISÉS	RISOTTO
	FRUIT	FROMAGE	COMPOTE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT	YAOURT AUX FRUITS	CRÈME AU CHOCOLAT	FRUIT	POMME AU FOUR	BAVAROIS 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'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° 46 – DU 15 AU 21 NOVEMBRE 2021

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
MIDI	 VELOUTÉ DE COURGETTES	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON	POTAGE NEVERS	POTAGE DE POIS CASSÉS	POTAGE DE CITROUILLE	BOUILLON VERMICELLE	CRÈME DE NAVETS
	OEUFS DURS SAUCE RAVIGOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / FRITONS DE PORC	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET ROQUEFORT	CAKE JAMBON OLIVES	SALADE GASCONNE (laitue-tomates-gésiers de dinde-magret séché)
	RAVIOLIS BOLOGNAISE	FILET DE COLIN AU CITRON	SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE	RÔTI DE PORC	 HACHÉ DE VEAU SAUCE AU POIVRE	BOUDIN NOIR AUX OIGNONS	POULE FARCIE SAUCE SUPRÊME
	SALADE VERTE	 ÉPINARDS BÉCHAMEL	GNOCCHIS	 HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE « MAISON »	CHOUX DE BRUXELLES BRAISÉS	RISOTTO
	EMMENTAL FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FROMAGE FRUIT	FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	 CRÈME AU CHOCOLAT	 FROMAGE FRUIT	FROMAGE POMME AU FOUR	FROMAGE BAVAROIS AU CHOCOLAT
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ 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	POISSON MEUNIÈRE 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'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° 46 – DU 15 AU 21 NOVEMBRE 2021

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON	POTAGE NEVERS	POTAGE DE POIS CASSÉS	POTAGE DE CITROUILLE	BOUILLON VERMICELLE	CRÈME DE NAVETS
	OEUFS DURS	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	SALADE DE TORTIS	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	CAKE AUX LÉGUMES	SALADE ESTIVALE (laitue-tomates-oeufs durs)
	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	FILET DE COLIN AU CITRON	SAUTÉ DE LAPIN BASQUAISE	RÔTI DE PORC	HACHÉ DE VEAU SAUCE AU POIVRE	BOUDIN NOIR AUX OIGNONS	POULE FARCIE SAUCE SUPRÊME
	SALADE VERTE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE « MAISON »	CHOUX DE BRUXELLES BRAISÉS	RISOTTO
	FRUIT	FROMAGE	COMPOTE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT	YAOURT AUX FRUITS	CRÈME AU CHOCOLAT	FRUIT	POMME AU FOUR	BAVAROIS AU CHOCOLAT
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						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 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.