



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 16 – DU 15 AU 19 AVRIL 2024

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
MIDI	BOUILLON VERMICELLE	RADIS BEURRE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	QUICHE LORRAINE
	ESCALOPE DE PORC CHARCUTIÈRE	SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	ESCALOPE VIENNOISE	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	SAUMON À L'ANETH
	SALSIFIS PERSILLÉS	TORSADES	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	YAOURT AROMATISÉ	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL
	FROMAGE BLANC VANILLE	FROMAGE FRUIT	FROMAGE COMPOTE		FROMAGE FRUIT



FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON



AIDE U.E À DESTINATION DES ÉCOLES

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.

1. Crawl
 2. Walk
 3. Run
 4. Marathon!
- 

MENUS CRÈCHE



SEMAINE N° 16 – DU 15 AU 19 AVRIL 2024

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
MIDI	BOUILLON VERMICELLE	RADIS BEURRE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON
	ESCALOPE DE PORC CHARCUTIÈRE	SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	STEAK HACHÉ	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	SAUMON À L'ANETH
	SALSIFIS PERSILLÉS	TORSADES	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	YAOURT AROMATISÉ	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL
	FROMAGE BLANC VANILLE	FROMAGE FRUIT	FROMAGE COMPOTE		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°4

MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 16 – DU 15 AU 21 AVRIL 2024

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
MIDI	BOUILLON VERMICELLE	CRÈME TOMATE BASILIC	VELOUTÉ DE COURGETTES	TOURIN À L'AIL	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SOUPE DE POISSON
	SALADE ÉBLY NIÇOISE	RADIS BEURRE / PÂTÉ DE TÊTE RAVIGOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	BETTERAVES ROUGES À LA FÊTA / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	QUICHE LORRAINE	POIREAUX VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	ASSIETTE DE CHARCUTERIE
	CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE	SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	ESCALOPE VIENNOISE	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	SAUMON AUX AILLETS	LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES	CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES
	SALSIFIS PERSILLÉS	TORSADES	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	FROMAGE	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	POMME DE TERRE VAPEUR	TOMATES PROVENÇALES / POMMES RÖSTIS
	FROMAGE FROMAGE BLANC VANILLE	FROMAGE FRUIT	FROMAGE COMPOTE	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE FRUIT	FROMAGE CRÈME RENVERSÉE	FROMAGE GÂTEAU PÊCHE PASSION
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	FILET 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

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 16 – DU 15 AU 21 AVRIL 2024

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
MIDI	BOUILLON VERMICELLE	CRÈME TOMATE BASILIC	VELOUTÉ DE COURGETTES	TOURIN À L'AIL	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SOUPE À L'OIGNON
	SALADE ÉBLY	RADIS BEURRE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	TARTE JAMBON OIGNONS	POIREAUX VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	SALADE AUX ŒUFS DURS ET TOMATES
	CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE POULET AU CURRY	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	SAUMON AUX AILLETS	LANGUE DE BŒUF À LA TOMATE	CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES
	SALSIFIS PERSILLÉS	TORSADES	PETITS POIS	FRUIT	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	POMME DE TERRE VAPEUR	TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
	FRUIT	YAOURT NATURE	LAITAGE	YAOURT AUX FRUITS	LAITAGE	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE
	FROMAGE BLANC VANILLE	FRUIT	COMPOTE		FRUIT	CRÈME RENVERSÉE	GÂTEAU PÊCHE PASSION
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	CÉLERI VINAIGRETTE OU SALADE DE HARICOTS VERTS						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)
VIANDE	FILET 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

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 16 – DU 15 AU 21 AVRIL 2024

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
MIDI	BOUILLON VERMICELLE	CRÈME TOMATE BASILIC	VELOUTÉ DE COURGETTES	TOURIN À L'AIL	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SOUPE DE POISSON
	SALADE ÉBLY NIÇOISE	RADIS BEURRE / PÂTÉ DE TÊTE RAVIGOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	BETTERAVES ROUGES À LA FÊTA / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	QUICHE LORRAINE	POIREAUX VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon de pays- sauce sèche)
	CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE	SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	ESCALOPE VIENNOISE	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	SAUMON AUX AILLETS	LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES	CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES
	SALSIFIS PERSILLÉS	TORSADES	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	FROMAGE	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	POMME DE TERRE VAPEUR	TOMATES PROVENÇALES / POMMES RÖSTIS
	FROMAGE FROMAGE BLANC VANILLE	FROMAGE FRUIT	FROMAGE COMPOTE	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE FRUIT	FROMAGE CRÈME RENVERSÉE	FROMAGE GÂTEAU PÊCHE PASSION
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	PÂTÉ OU SALADE DE HARICOTS VERTS						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNs)
VIANDE	FILET 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° 16 – DU 15 AU 21 AVRIL 2024

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
MIDI	BOUILLON VERMICELLE	CRÈME TOMATE BASILIC	VELOUTÉ DE COURGETTES	TOURIN À L'AIL	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SOUPE À L'OIGNON
	SALADE ÉBLY	RADIS BEURRE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	TARTE JAMBON OIGNONS	POIREAUX VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	SALADE AUX ŒUFS DURS ET TOMATES
	CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE POULET AU CURRY	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	SAUMON AUX AILLETS	LANGUE DE BŒUF À LA TOMATE	CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES
	SALSIFIS PERSILLÉS	TORSADES	PETITS POIS	FRUIT	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	POMME DE TERRE VAPEUR	TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
	FRUIT	YAOURT NATURE	LAITAGE	YAOURT AUX FRUITS	LAITAGE	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE
	FROMAGE BLANC VANILLE	FRUIT	COMPOTE		FRUIT	CRÈME RENVERSÉE	GÂTEAU PÊCHE PASSION
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	CÉLERI VINAIGRETTE OU SALADE DE HARICOTS VERTS						
VIANDE	FILET 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.