



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 17 – DU 22 AU 26 AVRIL 2024

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
MIDI	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>RAVIOLIS BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE <small>(sauce vinaigrette servie séparément)</small></p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>SALADE DE COQUILLETES</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>GOUDA</p> <p>FRUIT</p>	<p>ASPERGES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF FAÇON TAJINE</p> <p>SEMOULE</p> <p>CRÈME DESSERT À LA VANILLE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE</p> <p>RIZ</p> <p>YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRAISES / BISCUIT</p>	<p>PIZZA</p> <p>FILET DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE EMMENTAL</p> <p>FRUIT</p>



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.



MENUS CRÈCHE



SEMAINE N° 17 – DU 22 AU 26 AVRIL 2024

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
MIDI	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>RAVIOLIS BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>SALADE DE COQUILLETES</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>ASPERGES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF FAÇON TAJINE</p> <p>SEMOULE</p> <p>YAOURT NATURE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>ESCALOPE DE PORC GRILLÉE</p> <p>HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE</p> <p>YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRAISES</p>	<p>CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE</p> <p>FILET DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>



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°5



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 17 – DU 22 AU 28 AVRIL 2024

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
MIDI	POTAGE BRETON ASPERGES VINAIGRETTE / ŒUF DUR RAVIOLIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POTAGE PARMENTIER SALADE DE COQUILLETES CUISSÉ DE POULET AU JUS ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	POTAGE DE CÉLERI CORNET DE JAMBON À LA RUSSE SAUTÉ DE BŒUF FAÇON TAJINE SEMOULE FROMAGE CRÈME DESSERT À LA VANILLE	POTAGE CULTIVATEUR CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / PÂTÉ BASQUE ÉCHINE DE PORC GRILLÉE HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE FROMAGE YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRAISES / BISCUIT	CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE PIZZA QUEUE DE LOTTE À L'ARMORICAINE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY FONDS D'ARTICHAUTS À L'ITALIENNE SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE RIZ FROMAGE POIRE AU CHOCOLAT	SOUPE À L'OIGNON FILET DE LIEU NOIR BELLEVUE FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX POMMES DUCHESSES / ENDIVES BRAISÉES FROMAGE BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
	PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU BETTERAVES EN SALADE						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNs)
VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC						
LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS						
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° 17 – DU 22 AU 28 AVRIL 2024

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28	
MIDI	POTAGE BRETON ASPERGES VINAIGRETTE / ŒUF DUR SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE COMPOTE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POTAGE PARMENTIER SALADE DE COQUILLETTES CUISSÉ DE POULET AU JUS ÉPINARDS BÉCHAMEL LAITAGE FRUIT	POTAGE DE CÉLERI CORNET DE JAMBON À LA RUSSE SAUTÉ DE BŒUF FAÇON TAJINE SEMOULE FRUIT CRÈME DESSERT À LA VANILLE	POTAGE CULTIVATEUR CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE ÉCHINE DE PORC GRILLÉE HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE FRUIT YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRAISES / BISCUIT	CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE TARTE JAMBON OIGNONS QUEUE DE LOTTE AUX ÉCREVISSE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE FRUIT	POTAGE DUBARRY FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE SAUTÉ DE LAPIN BASQUAISE RIZ LAITAGE POIRE AU CHOCOLAT	SOUPE À L'OIGNON FILET DE LIEU NOIR BELLEVUE FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX POMMES DE TERRE SAUTÉES / ENDIVES BRAISÉES YAOURT NATURE BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES	
	PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ 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	SALADE VERTE OU BETTERAVES EN SALADE						
	VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC						
	LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS						
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° 17 – DU 22 AU 28 AVRIL 2024

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
MIDI	POTAGE BRETON ASPERGES VINAIGRETTE / ŒUF DUR RAVIOLIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POTAGE PARMENTIER SALADE DE COQUILLETES CUISSE DE POULET AU JUS ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	POTAGE DE CÉLERI CORNET DE JAMBON À LA RUSSE SAUTÉ DE BŒUF FAÇON TAJINE SEMOULE FROMAGE CRÈME DESSERT À LA VANILLE	POTAGE CULTIVATEUR CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / PÂTÉ BASQUE ÉCHINE DE PORC GRILLÉE HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE FROMAGE YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRAISES / BISCUIT	CONSOmmÉ TOMATE VERMICELLE PIZZA QUEUE DE LOTTE À L'ARMORICAINE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY FONDS D'ARTICHAUTS À L'ITALIENNE SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE RIZ FROMAGE POIRE AU CHOCOLAT	SOUPE À L'OIGNON FILET DE LIEU NOIR BELLEVUE FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX POMMES DUCHESSES / ENDIVES BRAISÉES FROMAGE BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
	PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU BETTERAVES EN SALADE						
VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC						
LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS						
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT						

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° 17 – DU 22 AU 28 AVRIL 2024

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
MIDI	POTAGE BRETON	POTAGE PARMENTIER	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE CULTIVATEUR	CONSOmmÉ TOMATE VERMICELLE	POTAGE DUBARRY	SOUPE À L'OIGNON
	ASPERGES VINAIGRETTE / ŒUF DUR	SALADE DE COQUILLETTES	CORNET DE JAMBON À LA RUSSE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	TARTE JAMBON OIGNONS	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE	FILET DE LIEU NOIR BELLEVUE
	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	CUISSE DE POULET AU JUS	SAUTÉ DE BŒUF FAÇON TAJINE	ÉCHINE DE PORC GRILLÉE	QUEUE DE LOTTE AUX ÉCREVISSE	SAUTÉ DE LAPIN BASQUAISE	FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX
	SALADE VERTE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	SEMOULE	HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ	POMMES DE TERRE SAUTÉES / ENDIVES BRAISÉES
	COMPOTE	LAITAGE	FRUIT	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE	LAITAGE	YAOURT NATURE
	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRAISES / BISCUIT	FRUIT	POIRE AU CHOCOLAT	BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	SALADE VERTE OU BETTERAVES EN SALADE						
VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC						
LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS						
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT						

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'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.