



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 18 – DU 29 AVRIL AU 03 MAI 2024



	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
MIDI	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p>SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE</p> <p>GNOCCHIS</p> <p>  PETITS SUISSES NATURE</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE</p> <p>CAROTTES PERSILLÉES</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>FRUIT</p>		<p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON</p> <p>SAUCISSE GRILLÉE</p> <p>CRÉMEUX DE COURGETTES</p> <p>  BABYBEL</p> <p>FRUIT</p>	<p>  SALADE À L'EMMENTAL (fromage servi séparément)</p> <p>POISSON À LA BORDELAISE</p> <p>MACARONIS</p> <p>COMPOTE</p>



FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON



AIDE U.E À DESTINATION DES ÉCOLES



MENUS CRÈCHE

SEMAINE N° 18 – DU 29 AVRIL AU 03 MAI 2024

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
MIDI	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p>SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE</p> <p>GNOCCHIS</p> <p>PETITS SUISSES NATURE</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE</p> <p>CAROTTES PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>		<p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON</p> <p>SAUCISSE GRILLÉE</p> <p>CRÉMEUX DE COURGETTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE À L'EMMENTAL</p> <p>POISSON PANÉ</p> <p>MACARONIS</p> <p>COMPOTE</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°1



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 18 – DU 29 AVRIL AU 05 MAI 2024

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03	SAMEDI 04	DIMANCHE 05
MIDI	VELOUTÉ DE CRESSON	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON	POTAGE DE POIS CASSÉS	POTAGE DE BROCOLIS	POTAGE DE LÉGUMES	SOUPE DE POISSON
	SALADE DE HARICOTS VERTS AU THON	SALADE DE LENTILLES	SALADE AU ROQUEFORT, TOMATES, CROÛTONS ET NOIX	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ EN CROÛTE	TABOULÉ	SALADE ESTIVALE
	SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE	OMELETTE AUX AILLETS	MAGRET DE CANARD AUX MORILLES	SAUCISSE GRILLÉE	POISSON À LA BORDELAISE	JAMBON BRAISÉ	POULET DE LA FERME RÔTI
	GNOCCHIS	CAROTTES PERSILLÉES	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES / FAGOT D'ASPERGES	CRÉMEUX DE COURGETTES	MACARONIS	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES DE TERRE AUX AILLETS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FAISSELLE À LA CONFITURE	FRUIT	FORÊT NOIRE	FRUIT	YAOURT À LA GRECQUE FRAISE	MOUSSE AU CAFÉ	TARTELETTE CRÈME BRÛLÉE
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° 18 – DU 29 AVRIL AU 05 MAI 2024

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03	SAMEDI 04	DIMANCHE 05
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON	POTAGE DE POIS CASSÉS	POTAGE DE BROCOLIS	POTAGE DE LÉGUMES	SOUPE À L'OIGNON
	SALADE DE HARICOTS VERTS AU THON	SALADE DE LENTILLES	SALADE AU JAMBON, TOMATES ET NOIX	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	TABOULÉ	SALADE ESTIVALE
	SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE	OMELETTE AUX AILLETS	MAGRET DE CANARD AUX MORILLES	SAUCISSE GRILLÉE	FILET DE POISSON AU FOUR	CÔTE DE PORC AU JUS	POULET DE LA FERME RÔTI
	POMME DE TERRE VAPEUR	CAROTTES PERSILLÉES	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES / POÊLÉE D'ASPERGES	CRÉMEUX DE COURGETTES	MACARONIS	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES DE TERRE AUX AILLETS
	FRUIT	LAITAGE	FROMAGE BLANC NATURE	LAITAGE	FRUIT	FRUIT	YAOURT NATURE
	FAISSELLE À LA CONFITURE	FRUIT	FORÊT NOIRE	FRUIT	YAOURT À LA GRECQUE FRAISE	MOUSSE AU CAFÉ	TARTELETTE CRÈME BRÛLÉE
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
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				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° 18 – DU 29 AVRIL AU 05 MAI 2024



	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03	SAMEDI 04	DIMANCHE 05
MIDI	VELOUTÉ DE CRESSON SALADE DE HARICOTS VERTS AU THON SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE GNOCCHIS FROMAGE FAISSELLE À LA CONFITURE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES SALADE DE LENTILLES OMELETTE AUX AILLETS CAROTTES PERSILLÉES FROMAGE FRUIT	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON SALADE AU ROQUEFORT, TOMATES, CROÛTONS ET NOIX MAGRET DE CANARD AUX MORILLES POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES / FAGOT D'ASPERGES FROMAGE FORÊT NOIRE	POTAGE DE POIS CASSÉS SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON SAUCISSE GRILLÉE CRÉMEUX DE COURGETTES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE BROCOLIS ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ EN CROÛTE POISSON À LA BORDELAISE MACARONIS FROMAGE YAOURT À LA GRECQUE FRAISE	POTAGE DE LÉGUMES TABOULÉ JAMBON BRAISÉ HARICOTS PLATS D'ESPAGNE FROMAGE MOUSSE AU CAFÉ	SOUPE DE POISSON SALADE ESTIVALE POULET DE LA FERME RÔTI POMMES DE TERRE AUX AILLETS FROMAGE TARTELETTE CRÈME BRÛLÉE
	PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS						
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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° 18 – DU 29 AVRIL AU 05 MAI 2024

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03	SAMEDI 04	DIMANCHE 05
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON	POTAGE DE POIS CASSÉS	POTAGE DE BROCOLIS	POTAGE DE LÉGUMES	SOUPE À L'OIGNON
	SALADE DE HARICOTS VERTS AU THON	SALADE DE LENTILLES	SALADE AU JAMBON, TOMATES ET NOIX	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	TABOULÉ	SALADE ESTIVALE
	SAUTÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE	OMELETTE AUX AILLETS	MAGRET DE CANARD AUX MORILLES	SAUCISSE GRILLÉE	FILET DE POISSON AU FOUR	CÔTE DE PORC AU JUS	POULET DE LA FERME RÔTI
	POMME DE TERRE VAPEUR	CAROTTES PERSILLÉES	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES / POÊLÉE D'ASPERGES	CRÉMEUX DE COURGETTES	MACARONIS	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES DE TERRE AUX AILLETS
	FRUIT	LAITAGE	FROMAGE BLANC NATURE	LAITAGE	FRUIT	FRUIT	YAOURT NATURE
	FAISSELLE À LA CONFITURE	FRUIT	FORÊT NOIRE	FRUIT	YAOURT À LA GRECQUE FRAISE	MOUSSE AU CAFÉ	TARTELETTE CRÈME BRÛLÉE
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
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						

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.