





MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 19 – DU 06 AU 10 MAI 2024

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
MIDI	<p>SALADE DE TORTIS</p> <p>POISSON MEUNIÈRE CITRON</p> <p>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>RONDELÉ NATURE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE</p> <p>FRITES</p> <p>  YAOURT FERMIER NATURE</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° 19 – DU 06 AU 10 MAI 2024

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
MIDI	<p>SALADE DE TORTIS</p> <p>POISSON MEUNIÈRE CITRON</p> <p>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE</p> <p>FRITES</p> <p>YAOURT FERMIER NATURE</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°2



MENUS CRÈCHE



SEMAINE N° 19 – DU 06 AU 10 MAI 2024

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
MIDI	<p>SALADE DE TORTIS</p> <p>POISSON MEUNIÈRE CITRON</p> <p>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE</p> <p>POMMES DE TERRE RÔTIÉS</p> <p>YAOURT FERMIER NATURE</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°2



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 19 – DU 06 AU 12 MAI 2024

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES SALADE DE TORTIS POISSON MEUNIÈRE CITRON CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ASPERGES CONCOMBRES VINAIGRETTE / SAUCISSE SÈCHE BEURRE ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE FRITES FROMAGE YAOURT FERMIER NATURE	MINISTRONE CREVETTES MAYONNAISE CONFIT DE CANARD HARICOTS VERTS FORESTIERS FROMAGE RELIGIEUSE AU CAFÉ	CRÈME DE NAVETS SALADE DE GÉSIEURS FAUX FILET MAÎTRE D'HÔTEL POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE TARTE CITRON MERINGUÉE	POTAGE DE CAROTTES TARTE AUX LÉGUMES TRUITE AUX AMANDES FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT	POTAGE AUVERGNAT ASPERGES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS BOUDIN AUX DEUX POMMES FROMAGE FLAN NAPPÉ CARAMEL	CRÈME D'ARTICHAUX AVOCAT À LA RUSSE TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU POÊLÉE PRINTANIÈRE FROMAGE TIRAMISU
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						
VIANDE	FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)						
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° 19 – DU 06 AU 12 MAI 2024

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES SALADE DE TORTIS POISSON MEUNIÈRE CITRON CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ASPERGES CONCOMBRES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME FRITES COMPOTE YAOURT FERMIER NATURE	MINISTRONE SAUMON BELLEVUE MAGRET DE CANARD HARICOTS VERTS FORESTIERS LAITAGE RELIGIEUSE AU CAFÉ	CRÈME DE NAVETS ASSIETTE COMPOSÉE FAUX FILET MAÎTRE D'HÔTEL POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES YAOURT NATURE TARTE CITRON MERINGUÉE	POTAGE DE CAROTTES TARTE JAMBON OIGNONS TRUITE AUX AMANDES FONDUE DE POIREAUX LAITAGE FRUIT	POTAGE AUVERGNAT ASPERGES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS BOUDIN AUX DEUX POMMES FRUIT FLAN NAPPÉ CARMEL	CRÈME D'ARTICHAUTS AVOCAT À LA RUSSE TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU POËLÉE PRINTANIÈRE FROMAGE BLANC NATURE TIRAMISU
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 (PNNs)		
VIANDE	FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)						
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

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 19 – DU 06 AU 12 MAI 2024



	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES SALADE DE TORTIS POISSON MEUNIÈRE CITRON CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ASPERGES CONCOMBRES VINAIGRETTE / SAUCISSE SÈCHE BEURRE ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE POMMES DE TERRE RÔTIÉS FROMAGE YAOURT FERMIER NATURE	MINISTRONE CREVETTES MAYONNAISE CONFIT DE CANARD HARICOTS VERTS FORESTIERS FROMAGE RELIGIEUSE AU CAFÉ	CRÈME DE NAVETS SALADE DE GÉSIEURS FAUX FILET MAÎTRE D'HÔTEL POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE TARTE CITRON MERINGUÉE	POTAGE DE CAROTTES TARTE AUX LÉGUMES TRUITE AUX AMANDES FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT	POTAGE AUVERGNAT ASPERGES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS BOUDIN AUX DEUX POMMES FROMAGE FLAN NAPPÉ CARMEL	CRÈME D'ARTICHAUTS AVOCAT À LA RUSSE TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU POËLÉE PRINTANIÈRE FROMAGE TIRAMISU

PLATS DE REMPLACEMENT N°2

ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS
VIANDE	FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES
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 SANS SEL

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 19 – DU 06 AU 12 MAI 2024



	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES SALADE DE TORTIS POISSON MEUNIÈRE CITRON CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ASPERGES CONCOMBRES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME POMMES DE TERRE RÔTIÉS COMPOTE YAOURT FERMIER NATURE	MINISTRONE SAUMON BELLEVUE MAGRET DE CANARD HARICOTS VERTS FORESTIERS LAITAGE RELIGIEUSE AU CAFÉ	CRÈME DE NAVETS ASSIETTE COMPOSÉE FAUX FILET MAÎTRE D'HÔTEL POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES YAOURT NATURE TARTE CITRON MERINGUÉE	POTAGE DE CAROTTES TARTE JAMBON OIGNONS TRUITE AUX AMANDES FONDUE DE POIREAUX LAITAGE FRUIT	POTAGE AUVERGNAT ASPERGES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS BOUDIN AUX DEUX POMMES FRUIT FLAN NAPPÉ CARAMEL	CRÈME D'ARTICHAUTS AVOCAT À LA RUSSE TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU POËLÉE PRINTANIÈRE FROMAGE BLANC NATURE TIRAMISU
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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	TOMATES EN SALADE OU ŒUFS DURS						
VIANDE	FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)						
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.