



# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 24 – DU 9 AU 13 JUIN 2025

	LUNDI 9 Lundi de Pentecôte	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
MIDI		<b>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</b>  HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ  FRITES   <b>EMMENTAL</b>  FRUIT	SALADE D'ÉBLY  SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE  CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL  <b>KIRI</b>  FRUIT	CONCOMBRES VINAIGRETTE  CURRY DE <b>LENTILLES</b> AUX CAROTTES  <b>RIZ</b>  FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE  BISCUIT	CROQUE MONSIEUR  FILET DE CABILLAUD CITRON  <b>PURÉE DE COURGETTES</b>  <b>YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA FRAISE</b>



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° 24 – DU 9 AU 13 JUIN 2025

	LUNDI 9 Lundi de Pentecôte	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
MIDI		<b>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</b>  HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ  FRITES  FROMAGE  FRUIT	SALADE D'ÉBLY  SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE  CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL  FROMAGE  FRUIT	CONCOMBRES VINAIGRETTE  BLANQUETTE DE VEAU  <b>RIZ</b>  FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	BOUILLON DE POT AU FEU  FILET DE CABILLAUD CITRON  <b>PURÉE DE COURGETTES</b>  <b>YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA FRAISE</b>
★	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° 24 – DU 9 AU 15 JUIN 2025

	LUNDI 9 Lundi de Pentecôte	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
MIDI	POTAGE DE FÈVES	CRÈME DE NAVET	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CRESSON	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE DE POIS CASSÉS	SOUPE DE POISSON
	TARTE SAUMON CIBOULETTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE D'ÉBLY NIÇOISE	ASPERGES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS BLANCS À LA GRECQUE	CAKE AUX OLIVES	TOMATE ANTIBOISE
	RIS DE VEAU AUX MORILLES	OEUFS DURS	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	BOUDIN DE CAMPAGNE ARTISANAL	FILET DE CABILLAUD CITRON	POIVRONS FARCIS	PINTADE À L'ARMAGNAC
	TOMATES PROVENÇALES / AUBERGINES GRILLÉES	CUISSE DE POULET AU JUS	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	BLANQUETTE DE VEAU	PURÉE DE COURGETTES	SALADE VERTE	TAGLIATELLES
	FROMAGE	Frites	FROMAGE	RIZ	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FLAN PÂTISSIER	FRUIT	FRUIT	FROMAGE PÂTISSERIE	YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA FRAISE	FRUIT	BABA AU RHUM
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						

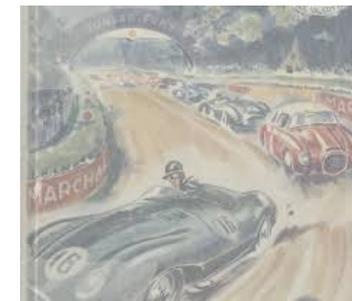
LA LÉGISLATION (DÉCRET NATIONAL 2002-1465 ET RÈGLEMENT UE 1337/2013) NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES, PORCINES, OVINES, CAPRINES ET DE VOLAILLES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON, N'HÉSITEZ 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° 24 – DU 9 AU 15 JUIN 2025

	LUNDI 9 Lundi de Pentecôte	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
MIDI	POTAGE DE FÈVES  TARTE SAUMON CIBOULETTE  RIS DE VEAU AUX MORILLES  TOMATES PROVENÇALES / AUBERGINES GRILLÉES  FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre)</small>  FLAN PÂTISSIER	CRÈME DE NAVET  BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / OEUFS DURS  CUISSE DE POULET AU JUS  FRITES  LAITAGE  FRUIT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES  SALADE D'ÉBLY  SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS  CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL  LAITAGE  FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES  ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE  BLANQUETTE DE VEAU  RIZ  FRUIT  PÂTISSERIE	BOUILLON DE POT AU FEU  SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRETTE  FILET DE CABILLAUD CITRON  PURÉE DE COURGETTES  FRUIT  YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA FRAISE	POTAGE DE POIS CASSÉS  CAKE AUX LÉGUMES  POIVRONS FARCIS  SALADE VERTE  LAITAGE  FRUIT	SOUPE À L'OIGNON  TOMATE ANTIBOISE  PINTADE DE LA FERME À L'ARMAGNAC  TAGLIATELLES  YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre)</small>  BABA AU RHUM
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°4</b>					★ 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'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° 24 – DU 9 AU 15 JUIN 2025

	LUNDI 9 Lundi de Pentecôte	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
MIDI	POTAGE DE FÈVES  TARTE SAUMON CIBOULETTE  RIS DE VEAU AUX MORILLES  TOMATES PROVENÇALES / AUBERGINES GRILLÉES  FROMAGE  FLAN PÂTISSIER	CRÈME DE NAVET  <b>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</b> / OEUFS DURS  <b>CUISSE DE POULET AU JUS</b>  POMMES RÖSTIS  FROMAGE  FRUIT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES  SALADE D'ÉBLY NIÇOISE  SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE  CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL  FROMAGE  FRUIT	VELOUTÉ DE CRESSON  <b>ASPERGES VINAIGRETTE</b> / BOUDIN DE CAMPAGNE ARTISANAL  BLANQUETTE DE VEAU  <b>RIZ</b>  FROMAGE  PÂTISSERIE	BOUILLON DE POT AU FEU  SALADE DE HARICOTS BLANCS À LA GRECQUE  FILET DE CABILLAUD CITRON  <b>PURÉE DE COURGETTES</b>  FROMAGE  <b>YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA FRAISE</b>	POTAGE DE POIS CASSÉS  CAKE AUX OLIVES  POIVRONS FARCIS  SALADE VERTE  FROMAGE  FRUIT	SOUPE DE POISSON  TOMATE ANTIBOISE  PINTADE À L'ARMAGNAC  TAGLIATELLES  FROMAGE  BABA AU RHUM
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°4</b>					★ 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'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° 24 – DU 9 AU 15 JUIN 2025



	LUNDI 9 Lundi de Pentecôte	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
MIDI	POTAGE DE FÈVES  TARTE SAUMON CIBOULETTE  RIS DE VEAU AUX MORILLES  TOMATES PROVENÇALES / AUBERGINES GRILLÉES  FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre)</small>  FLAN PÂTISSIER	CRÈME DE NAVET  BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / OEUFS DURS  CUISSE DE POULET AU JUS  POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES  LAITAGE  FRUIT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES  SALADE D'ÉBLY  SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS  CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL  LAITAGE  FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES  ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE  BLANQUETTE DE VEAU  RIZ  FRUIT  PÂTISSERIE	BOUILLON DE POT AU FEU  SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRETTE  FILET DE CABILLAUD CITRON  PURÉE DE COURGETTES  FRUIT  YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA FRAISE	POTAGE DE POIS CASSÉS  CAKE AUX LÉGUMES  POIVRONS FARCIS  SALADE VERTE  LAITAGE  FRUIT	SOUPE À L'OIGNON  TOMATE ANTIBOISE  PINTADE DE LA FERME À L'ARMAGNAC  TAGLIATELLES  YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre)</small>  BABA AU RHUM
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°4</b>					★ 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'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.