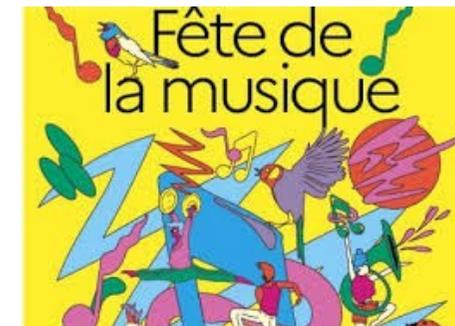




MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 25 – DU 16 AU 20 JUIN 2025

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
MIDI	 MELON SAUCISSE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » PETITS SUISSES AROMATISÉS	SALADE DE LENTILLES OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  GOUDA FRUIT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE POLENTA NATURE YAOURT À BOIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME BEIGNETS DE CHOUX FLEURS  BRIE FRUIT	CONCOMBRES À LA FÊTA FILET DE SAUMON AU CITRON TORSADES GLACE



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° 25 – DU 16 AU 20 JUIN 2025

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
MIDI	<p>MELON</p> <p>SAUCISSE GRILLÉE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON »</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISÉS</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE</p> <p>POLENTA NATURE</p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME</p> <p>BEIGNETS DE CHOUX FLEURS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CONCOMBRES À LA FÊTA</p> <p>FILET DE SAUMON AU CITRON</p> <p>TORSADES</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°5



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 25 – DU 16 AU 22 JUIN 2025

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
MIDI	SOUPE DE CAMPAGNE MELON / FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE SAUCISSE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » FROMAGE CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	TOURIN À L'AIL SALADE DE LENTILLES OMELETTE AUX ASPERGES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ASPERGES CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE POLENTA NATURE FROMAGE CRÈME RENVERSÉE	POTAGE DE LÉGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME BEIGNETS DE CHOUX FLEURS FROMAGE FRUIT	POTAGE BRETON CONCOMBRES À LA FÊTA / RILLETES DE PORC FILET DE SAUMON À L'OSEILLE TORSAGES FROMAGE GLACE	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON MACÉDOINE DE LÉGUMES AU THON AIGUILLETES DE CANARD AU VINAIGRETTE BALSAMIQUE TIAN DE LÉGUMES FROMAGE SALADE DE FRUITS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS MELON À L'ITALIENNE PAELLA ROYALE FROMAGE BAVAROIS AU CHOCOLAT
	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

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 25 – DU 16 AU 22 JUIN 2025

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
MIDI	SOUPE DE CAMPAGNE MELON / FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE SAUCISSE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » COMPOTE CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	TOURIN À L'AIL SALADE DE LENTILLES OMELETTE AUX ASPERGES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ASPERGES CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE POLENTA NATURE COMPOTE CRÈME RENVERSÉE	POTAGE DE LÉGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME CHOUX FLEURS BÉCHAMEL LAITAGE FRUIT	POTAGE BRETON CONCOMBRES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC FILET DE SAUMON À L'OSEILLE TORSADES FRUIT GLACE	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON MACÉDOINE DE LÉGUMES AU THON AIGUILLETES DE CANARD AU VINAIGRETTE BALSAMIQUE TIAN DE LÉGUMES LAITAGE SALADE DE FRUITS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS MELON PAELLA AU POULET ET AU POISSON YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre)</small> BAVAROIS AU CHOCOLAT
	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'HÉSITEZ PAS À LES LEUR DEMANDER.

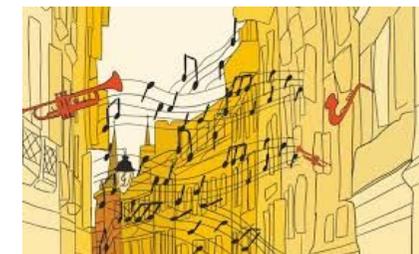
NOUS NOUS PERMETTONS DE PORTER À VOTRE ATTENTION QUE LA QUASI TOTALITÉ DES PLATS QUE NOUS VOUS PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIONNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE PAR NOS CUISINIERS.



MENUS

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 25 – DU 16 AU 22 JUN 2025

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
MIDI	SOUPE DE CAMPAGNE MELON / FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE SAUCISSE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » FROMAGE CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	TOURIN À L'AIL SALADE DE LENTILLES OMELETTE AUX ASPERGES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ASPERGES CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE POLENTA NATURE FROMAGE CRÈME RENVERSÉE	POTAGE DE LÉGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME BEIGNETS DE CHOUX FLEURS FROMAGE FRUIT	POTAGE BRETON CONCOMBRES À LA FÊTA / RILLETES DE PORC FILET DE SAUMON À L'OSEILLE TORSADES FROMAGE YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR ABRICOT	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON MACÉDOINE DE LÉGUMES AU THON AIGUILLETES DE CANARD AU VINAIGRETTE BALSAMIQUE TIAN DE LÉGUMES FROMAGE SALADE DE FRUITS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS MELON À L'ITALIENNE PAELLA ROYALE FROMAGE BAVAROIS AU CHOCOLAT
PLATS DE REMPLACEMENT N°5							
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						

★ 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 (PNNNS)

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° 25 – DU 16 AU 22 JUIN 2025

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
MIDI	SOUPE DE CAMPAGNE MELON / FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE SAUCISSE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » COMPOTE CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	TOURIN À L'AIL SALADE DE LENTILLES OMELETTE AUX ASPERGES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ASPERGES CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE POLENTA NATURE COMPOTE CRÈME RENVERSÉE	POTAGE DE LÉGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME CHOUX FLEURS BÉCHAMEL LAITAGE FRUIT	POTAGE BRETON CONCOMBRES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC FILET DE SAUMON À L'OSEILLE TORSADES FRUIT YAOURT À LA GRECQUE À L'ABRICOT	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON MACÉDOINE DE LÉGUMES AU THON AIGUILLETES DE CANARD AU VINAIGRETTE BALSAMIQUE TIAN DE LÉGUMES LAITAGE SALADE DE FRUITS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS MELON PAELLA AU POULET ET AU POISSON YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre) BAVAROIS AU CHOCOLAT
PLATS DE REMPLACEMENT N°5							
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						

★ 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.