CUISINE COMMUNAUTAIRE
Zone de Prouxet
82400 VALENCE D'AGEN
Tél : 05-63-05-10-55

MENUS
SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 26 – DU 23 AU 27 JUIN 2025

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
MIDI	ROSETTE BEURRE SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY CAROTTES ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES YAOURT FERMIER RE SANS SUCRE (avec dosette de sucre)	PASTÈQUE RÔTI DE BŒUF FRITES BABYBEL COMPOTE	TABOULÉ ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES RATATOUILLE CHANTENEIGE FRUIT	TOMATES VINAIGRETTE (vinaigrette servie à part) PÂTES AUX PETITS POIS FROMAGE BLANC AROMATISÉ / BISCUIT	SALADE DE RIZ POISSON PANÉ AU CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL BRIE FRUIT

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)

CUISINE COMMUNAUTAIRE
Zone de Prouxet
82400 VALENCE D'AGEN
Tél : 05-63-05-10-55

MENUS CRÈCHE

SEMAINE N° 26 – DU 23 AU 27 JUIN 2025

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
MIDI	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY CAROTTES ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre)	PASTÈQUE RÔTI DE BŒUF FRITES FROMAGE COMPOTE	TABOULÉ ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES RATATOUILLE FROMAGE FRUIT	TOMATES VINAIGRETTE (vinaigrette servie à part) ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS COQUILLETTES FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SALADE DE RIZ POISSON PANÉ AU CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE 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 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**

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DES DEUX RIVES
CUISINE COMMUNAUTAIRE
Zone de Prouxet
82400 VALENCE D'AGEN
Tél : 05-63-05-10-55

MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 26 – DU 23 AU 29 JUIN 2025

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
MIDI	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE ROSETTE BEURRE / ASPERGES VINAIGRETTE SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY CAROTTES ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE CRÈME DESSERT FERMIÈRE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	CRÈME DE FENOUIL MELON / PASTÈQUE RÔTI DE BŒUF FRITES FROMAGE COMPOTE	POTAGE PARMENTIER TABOULÉ ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES RATATOUILLE FROMAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY TOMATES VINAIGRETTE / HARICOTS VERTS VINAIGRETTE CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS COQUILLETTES FROMAGE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POTAGE CULTIVATEUR SALADE DE RIZ NIÇOISE FILET DE FLÉTAN AU CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LENTILLES TOURTE À LA PARISIENNE TOMATES FARCIES SALADE VERTE FROMAGE ÎLE FLOTTANTE	POTAGE DE CÉLERI SALADE DE GÉSIERS (salade-tomates-croûtons-gésiers de dinde) CARBONNADE GRILLÉE POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE TARTE TROPÉZIENNE

PLATS DE REMPLACEMENT N°1	
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES
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.

CUISINE COMMUNAUTAIRE
Zone de Prouxet
82400 VALENCE D'AGEN
Tél : 05-63-05-10-55

MENUS SANS SEL

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 26 – DU 23 AU 29 JUIN 2025

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
MIDI	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE PÂTÉ DE CAMPAGNE / ASPERGES VINAIGRETTE SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY CAROTTES ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES FRUIT CRÈME DESSERT FERMIÈRE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	CRÈME DE FENOUIL MELON / PASTÈQUE RÔTI DE BŒUF FRITES YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre) COMPOTE	POTAGE PARMENTIER TABOULÉ ESCALOPE DE DINDE AU JUS RATATOUILLE LAITAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY TOMATES VINAIGRETTE / HARICOTS VERTS VINAIGRETTE CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS COQUILLETTES COMPOTE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POTAGE CULTIVATEUR SALADE DE RIZ FILET DE FLÉTAN AU CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL LAITAGE FRUIT	POTAGE DE LENTILLES TOURTE À LA PARISIENNE TOMATES FARCIES SALADE VERTE FRUIT ÎLE FLOTTANTE	POTAGE DE CÉLERI SALADE DE TOMATES ET JAMBON CARBONNADE GRILLÉE POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre) TARTE TROPÉZIENNE

PLATS DE REMPLACEMENT N°1	
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

★ *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.

CUISINE COMMUNAUTAIRE
Zone de Prouxet
82400 VALENCE D'AGEN
05-63-05-10-55

MENUS

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 26 – DU 23 AU 29 JUIN 2025

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
MIDI	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE ROSETTE BEURRE / ASPERGES VINAIGRETTE SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY CAROTTES ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE CRÈME DESSERT FERMIÈRE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	CRÈME DE FENOUIL MELON / PASTÈQUE RÔTI DE BŒUF POMMES DAUPHINES FROMAGE COMPOTE	POTAGE PARMENTIER TABOULÉ ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES RATATOUILLE FROMAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY TOMATES VINAIGRETTE / HARICOTS VERTS VINAIGRETTE CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS COQUILLETTES FROMAGE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POTAGE CULTIVATEUR SALADE DE RIZ NIÇOISE FILET DE FLÉTAN AU CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LENTILLES TOURTE À LA PARISIENNE TOMATES FARCIES SALADE VERTE FROMAGE ÎLE FLOTTANTE	POTAGE DE CÉLERI SALADE DE GÉSIERS (salade-tomates-croûtons-gésiers de dinde) CARBONNADE GRILLÉE POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE TARTE TROPÉZIENNE

PLATS DE REMPLACEMENT N°1	
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES
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.

CUISINE COMMUNAUTAIRE
Zone de Prouxet
82400 VALENCE D'AGEN
05-63-05-10-55

MENUS SANS SEL

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 26 – DU 23 AU 29 JUIN 2025

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
MIDI	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE PÂTÉ DE CAMPAGNE / ASPERGES VINAIGRETTE SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY CAROTTES ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES FRUIT CRÈME DESSERT FERMIÈRE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	CRÈME DE FENOUIL MELON / PASTÈQUE RÔTI DE BŒUF POMMES DE TERRE RÔTIES YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre) COMPOTE	POTAGE PARMENTIER TABOULÉ ESCALOPE DE DINDE AU JUS RATATOUILLE LAITAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY TOMATES VINAIGRETTE / HARICOTS VERTS VINAIGRETTE CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS COQUILLETTES COMPOTE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POTAGE CULTIVATEUR SALADE DE RIZ FILET DE FLÉTAN AU CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL LAITAGE FRUIT	POTAGE DE LENTILLES TOURTE À LA PARISIENNE TOMATES FARCIES SALADE VERTE FRUIT ÎLE FLOTTANTE	POTAGE DE CÉLERI SALADE DE TOMATES ET JAMBON CARBONNADE GRILLÉE POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre) TARTE TROPÉZIENNE

PLATS DE REMPLACEMENT N°1	
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

★ *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.