



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 27 – DU 30 JUIN AU 4 JUILLET 2025



	LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
MIDI	<p>SALADE DE TORTIS</p> <p>FILET DE LIEU NOIR AU CITRON</p> <p>PURÉE DE COURGETTES</p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>POULET BASQUAISE</p> <p>RIZ</p> <p>EMMENTAL</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES</p> <p>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>FRUIT</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE (vinaigrette servie à part)</p> <p>COUSCOUS DE LÉGUMES ET POIS CHICHES</p> <p>SEMOULE</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISÉS</p>	<p>MELON</p> <p>HAMBURGER</p> <p>CHIPS</p> <p>GLACE</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° 27 – DU 30 JUIN AU 4 JUILLET 2025

	LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
MIDI	<p>SALADE DE TORTIS</p> <p>FILET DE LIEU NOIR AU CITRON</p> <p>PURÉE DE COURGETTES</p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>POULET BASQUAISE</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON</p> <p>ESCALOPE DE VEAU AUX OLIVES</p> <p>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE <small>(vinaigrette servie à part)</small></p> <p>COUSCOUS ET SES LÉGUMES</p> <p>SEMOULE</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISÉS</p>	<p>MELON</p> <p>CROQUE MONSIEUR</p> <p>TOMATES CERISES</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°2



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 27 – DU 30 JUIN AU 6 JUILLET 2025

	LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
MIDI	TOURIN CATALAN SALADE DE TORTIS FILET DE LIEU NOIR AU CITRON PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FLAN NAPPÉ AU CAMEL	VELOUTÉ D'ÉPINARDS CONCOMBRES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS POULET BASQUAISE RIZ FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	POTAGE AUVERGNAT TOMATES VINAIGRETTE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE COUSCOUS ET SES LÉGUMES SEMOULE FROMAGE YAOURT GOURMAND À L'ANANAS ET AUX FRUITS DE LA PASSION	POTAGE DE CAROTTES MELON / PÂTÉ DE TÊTE RAVIGOTE MOULES À LA CRÈME FRITES FROMAGE GLACE	BOUILLON AU VERMICELLE QUICHE LORRAINE MOUSSAKA DE BŒUF FROMAGE FRUIT	MINISTRONE ASSIETTE COMPOSÉE (salade-tomates cerises-coeurs de palmier-jambon de pays-cornichons) PINTADE DE LA FERME RÔTI PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
	PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						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'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° 27 – DU 30 JUIN AU 6 JUILLET 2025

	LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
MIDI	TOURIN CATALAN	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE AUVERGNAT	POTAGE DE CAROTTES	BOUILLON AU VERMICELLE	MINISTRONE
	SALADE DE TORTIS	CONCOMBRES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	TOMATES VINAIGRETTE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	MELON / PÂTÉ DE CAMPAGNE	TARTE POULET PRINTANIÈRE	ASSIETTE COMPOSÉE (salade-tomates cerises-coeurs de palmier-jambon blanc)
	FILET DE LIEU NOIR AU CITRON	POULET BASQUAISE	ESCALOPE DE VEAU FORESTIÈRE	COUSCOUS ET SES LÉGUMES	FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC	MOUSSAKA DE BŒUF	PINTADE DE LA FERME RÔTI
	PURÉE DE COURGETTES	RIZ	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL	SEMOULE	FRITES	LAITAGE	PETITS POIS
	FRUIT	LAITAGE	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre)	COMPOTE	COMPOTE	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre)
	FLAN NAPPÉ AU CARMEL	FRUIT	FRUIT	YAOURT GOURMAND À L'ANANAS ET AUX FRUITS DE LA PASSION	GLACE	BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES	
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						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'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° 27 – DU 30 JUIN AU 6 JUILLET 2025



	LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
MIDI	TOURIN CATALAN SALADE DE TORTIS FILET DE LIEU NOIR AU CITRON PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FLAN NAPPÉ AU CARMEL	VELOUTÉ D'ÉPINARDS CONCOMBRES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS POULET BASQUAISE RIZ FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	POTAGE AUVERGNAT TOMATES VINAIGRETTE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE COUSCOUS ET SES LÉGUMES SEMOULE FROMAGE YAOURT GOURMAND À L'ANANAS ET AUX FRUITS DE LA PASSION	POTAGE DE CAROTTES MELON / PÂTÉ DE TÊTE RAVIGOTE MOULES À LA CRÈME POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES FROMAGE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BOUILLON AU VERMICELLE QUICHE LORRAINE MOUSSAKA DE BŒUF FROMAGE FRUIT	MINISTRONE ASSIETTE COMPOSÉE (salade-tomates cerises-coeurs de palmier-jambon de pays-cornichons) PINTADE DE LA FERME RÔTI PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
	PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU ŒUFS DURS						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 SANS SEL

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 27 – DU 30 JUIN AU 6 JUILLET 2025

	LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
MIDI	TOURIN CATALAN SALADE DE TORTIS FILET DE LIEU NOIR AU CITRON PURÉE DE COURGETTES FRUIT FLAN NAPPÉ AU CAMEL	VELOUTÉ D'ÉPINARDS CONCOMBRES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS POULET BASQUAISE RIZ LAITAGE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON ESCALOPE DE VEAU FORESTIÈRE CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre) FRUIT	POTAGE AUVERGNAT TOMATES VINAIGRETTE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE COUSCOUS ET SES LÉGUMES SEMOULE COMPOTE YAOURT GOURMAND À L'ANANAS ET AUX FRUITS DE LA PASSION	POTAGE DE CAROTTES MELON / PÂTÉ DE CAMPAGNE FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES COMPOTE LIÉGEOIS CHOCOLAT	BOUILLON AU VERMICELLE TARTE POULET PRINTANIÈRE MOUSSAKA DE BŒUF LAITAGE FRUIT	MINISTRONE ASSIETTE COMPOSÉE (salade-tomates cerises-coeurs de palmier-jambon blanc) PINTADE DE LA FERME RÔTI PETITS POIS YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre) BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
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.