



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 27 – DU 7 AU 11 JUILLET 2025

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
MIDI	<p>MELON</p> <p>TORTELLINIS BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE</p>	<p>SALADE D'ÉBLY NIÇOISE</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE</p> <p>SALSIFIS PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE GRILLÉE</p> <p>LENTILLES AUX LARDONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE</p>	<p>FEUILLETÉ JAMBON FROMAGE</p> <p>ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA FRAISE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE</p> <p>RISOTTO</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</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° 28 – DU 7 AU 11 JUILLET 2025

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
MIDI	<p>MELON</p> <p>TORTELLINIS BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE</p>	<p>SALADE D'ÉBLY</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE</p> <p>SALSIFIS PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE GRILLÉE</p> <p>LENTILLES AUX LARDONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE</p>	<p>BOUILLON DE POT AU FEU</p> <p>ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA FRAISE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE</p> <p>RISOTTO</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</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°3



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 28 – DU 7 AU 13 JUILLET 2025

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
MIDI	POTAGE DE BROCOLIS MELON / SARDINE À L'HUILE TORTELLINIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	POTAGE PARMENTIER SALADE D'ÉBLY NIÇOISE ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ DE CRESSON CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS SAUCISSE GRILLÉE LENTILLES AUX LARDONS FROMAGE YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA FRAISE	BOUILLON DE POT AU FEU TARTE AUX OIGNONS ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE HARICOTS VERTS FORESTIERS FROMAGE PÂTISSERIE	SOUPE DE CAMPAGNE BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / COPPA ARTISANALE FILET DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE RISOTTO FROMAGE FRUIT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS COURGETTES FARCIES SALADE VERTE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS AUX SIROP	VELOUTÉ DE COURGETTES MELON AU PORTO CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE FLAGEOLETS FROMAGE ENTREMET POIRE CARAMEL
PLATS DE REMPLACEMENT N°3							
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
VIANDE	POISSON MEUNIÈRE OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 28 – DU 7 AU 13 JUILLET 2025



	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
MIDI	POTAGE DE BROCOLIS MELON / FILET DE MAQUEREAUX SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE COMPOTE FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	POTAGE PARMENTIER SALADE D'ÉBLY ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY SALSIFIS PERSILLÉS LAITAGE FRUIT	CRÈME D'ARTICHAUTS CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS SAUCISSE GRILLÉE LENTILLES PERSILLÉES FRUIT YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA FRAISE	BOUILLON DE POT AU FEU TARTE POULET PRINTANIÈRE ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE HARICOTS VERTS FORESTIERS FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> PÂTISSERIE	SOUPE DE CAMPAGNE BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC FILET DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE RISOTTO LAITAGE FRUIT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON COURGETTES FARCIES SALADE VERTE YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> COCKTAIL DE FRUITS AUX SIROP	VELOUTÉ DE COURGETTES MELON AU PORTO CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE FLAGEOLETS LAITAGE ENTREMET POIRE CAMEL
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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'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° 28 – DU 7 AU 13 JUILLET 2025

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
MIDI	POTAGE DE BROCOLIS MELON / SARDINE À L'HUILE TORTELLINIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	POTAGE PARMENTIER SALADE D'ÉBLY NIÇOISE ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ DE CRESSON CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS SAUCISSE GRILLÉE LENTILLES AUX LARDONS FROMAGE YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA FRAISE	BOUILLON DE POT AU FEU TARTE AUX OIGNONS ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE HARICOTS VERTS FORESTIERS FROMAGE PÂTISSERIE	SOUPE DE CAMPAGNE BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / COPPA ARTISANALE FILET DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE RISOTTO FROMAGE FRUIT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS COURGETTES FARCIES SALADE VERTE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS AUX SIROP	VELOUTÉ DE COURGETTES MELON AU PORTO CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE FLAGEOLETS FROMAGE ENTREMET POIRE CAMEL
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)
VIANDE	POISSON MEUNIÈRE OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT						

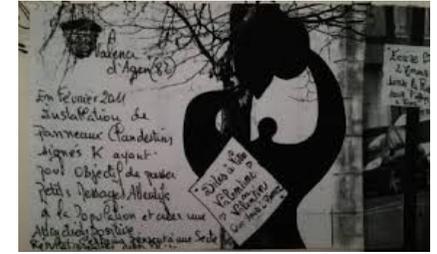
LA LÉGISLATION (DÉCRET NATIONAL 2002-1465 ET RÈGLEMENT UE 1337/2013) NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES, PORCINES, OVINES, CAPRINES ET DE VOLAILLES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON, N'HÉSITÉS 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° 28 – DU 7 AU 13 JUILLET 2025

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
MIDI	POTAGE DE BROCOLIS MELON / FILET DE MAQUEREAUX SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE COMPOTE FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	POTAGE PARMENTIER SALADE D'ÉBLY ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY SALSIFIS PERSILLÉS LAITAGE FRUIT	CRÈME D'ARTICHAUTS CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS SAUCISSE GRILLÉE LENTILLES PERSILLÉES FRUIT YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA FRAISE	BOUILLON DE POT AU FEU TARTE POULET PRINTANIÈRE ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE HARICOTS VERTS FORESTIERS FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> PÂTISSERIE	SOUPE DE CAMPAGNE BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC FILET DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE RISOTTO LAITAGE FRUIT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON COURGETTES FARCIES SALADE VERTE YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> COCKTAIL DE FRUITS AUX SIROP	VELOUTÉ DE COURGETTES MELON AU PORTO CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE FLAGEOLETS LAITAGE ENTREMET POIRE CAMEL
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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.