



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 29 – DU 14 AU 18 JUILLET 2025

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
MIDI		TOMATES MOZZARELLA HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ FRITES GLACE	SALADE DE COQUILLETES STEAK HACHÉ RATATOUILLE FROMAGE FRUIT	MELON NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE HARICOTS BLANCS PERSILLÉS PETITS SUISSE NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	TABOULÉ POISSON MEUNIÈRE CITRON CAROTTES À LA CRÈME FROMAGE 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)

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° 29 – DU 14 AU 18 JUILLET 2025

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
MIDI		TOMATES MOZZARELLA HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ FRITES COMPOTE	SALADE DE COQUILLETES STEAK HACHÉ RATATOUILLE FROMAGE FRUIT	MELON NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE HARICOTS BLANCS PERSILLÉS PETITS SUISSE NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	TABOULÉ POISSON MEUNIÈRE CITRON CAROTTES À LA CRÈME 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°4



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 29 – DU 14 AU 20 JUILLET 2025

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
MIDI	POTAGE DE FÈVES CREVETTES MAYONNAISE MAGRET DE CANARD AUX MORILLES TOMATES PROVENÇALES / POMMES RÖSTIS FROMAGE VACHERIN VANILLE FRAMBOISE	CRÈME D'ARTICHAUTS TOMATES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ Frites FRUIT CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON SALADE DE COQUILLETES STEAK HACHÉ RATATOUILLE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES MELON / PASTÈQUE NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE HARICOTS BLANCS PERSILLÉS FROMAGE PETITS SUISSE NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	POTAGE DUBARRY TABOULÉ POISSON MEUNIÈRE CITRON CAROTTES À LA CRÈME FROMAGE FRUIT	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE FOIE DE VEAU AU POIVRE VERT POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE ÎLE FLOTTANTE	SOUPE À L'OIGNON SALADE DE LA MER (cocktail de fruits de mer et surimi-riz-salade verte) COQUELET AUX ÉCREVISSES FLAN DE LÉGUMES FROMAGE GÂTEAU PÊCHE PASSION
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	PÂTÉ 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 SANS SEL

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 29 – DU 14 AU 20 JUILLET 2025

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
MIDI	POTAGE DE FÈVES PAVÉ DE SAUMON BELLEVUE MAGRET DE CANARD AUX MORILLES TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> VACHERIN VANILLE FRAMBOISE	CRÈME D'ARTICHAUTS TOMATES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ FRITES FRUIT CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON SALADE DE COQUILLETTES STEAK HACHÉ RATATOUILLE LAITAGE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES MELON / PASTÈQUE NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE HARICOTS BLANCS PERSILLÉS COMPOTE PETITS SUISSE NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	POTAGE DUBARRY TABOULÉ FILET DE POISSON AU FOUR CITRON CAROTTES À LA CRÈME LAITAGE FRUIT	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE FOIE DE VEAU AU POIVRE VERT POMME DE TERRE VAPEUR FRUIT ÎLE FLOTTANTE	SOUPE À L'OIGNON SALADE DE RIZ COQUELET AUX ÉCREVISSES FLAN DE LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> GÂTEAU PÊCHE PASSION
	PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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° 29 – DU 14 AU 20 JUILLET 2025

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
MIDI	POTAGE DE FÈVES CREVETTES MAYONNAISE MAGRET DE CANARD AUX MORILLES TOMATES PROVENÇALES / POMMES RÖSTIS FROMAGE ÉCLAIR AU CAFÉ	CRÈME D'ARTICHAUTS TOMATES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ POMMES DE TERRE RÔTIÉS FRUIT CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON SALADE DE COQUILLETTES STEAK HACHÉ RATATOUILLE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES MELON / PASTÈQUE NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE HARICOTS BLANCS PERSILLÉS FROMAGE PETITS SUISSE NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	POTAGE DUBARRY TABOULÉ POISSON MEUNIÈRE CITRON CAROTTES À LA CRÈME FROMAGE FRUIT	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE FOIE DE VEAU AU POIVRE VERT POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE ÎLE FLOTTANTE	SOUPE À L'OIGNON SALADE DE LA MER (cocktail de fruits de mer et surimi-riz- salade verte) COQUELET AUX ÉCREVISSSES FLAN DE LÉGUMES FROMAGE GÂTEAU PÊCHE PASSION
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

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 29 – DU 14 AU 20 JUILLET 2025



	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
MIDI	POTAGE DE FÈVES PAVÉ DE SAUMON BELLEVUE MAGRET DE CANARD AUX MORILLES TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> ÉCLAIR AU CAFÉ	CRÈME D'ARTICHAUTS TOMATES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ POMMES DE TERRE RÔTIÉS FRUIT CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON SALADE DE COQUILLETES STEAK HACHÉ RATATOUILLE LAITAGE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES MELON / PASTÈQUE NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE HARICOTS BLANCS PERSILLÉS COMPOTE PETITS SUISSE NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	POTAGE DUBARRY TABOULÉ FILET DE POISSON AU FOUR CITRON CAROTTES À LA CRÈME LAITAGE FRUIT	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC ASPERGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE FOIE DE VEAU AU POIVRE VERT POMME DE TERRE VAPEUR FRUIT ÎLE FLOTTANTE	SOUPE À L'OIGNON SALADE DE RIZ COQUELET AUX ÉCREVISSES FLAN DE LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> GÂTEAU PÊCHE PASSION
PLATS DE REMPLACEMENT N°4							
ENTRÉE	CÉLERI VINAIGRETTE OU SALADE DE HARICOTS VERTS						
VIANDE	FILET DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET						
LÉGUME	PURÉE OU ÉPINARD						
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 CUISINIERES.