



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 30 – DU 21 AU 25 JUILLET 2025

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
MIDI	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE VEAU MARENGO</p> <p>MACARONIS</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISÉS</p>	<p>PIZZA</p> <p>OMELETTE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE</p> <p>RIZ</p> <p>YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA VANILLE</p>	<p>SALADE PIÉMONTAISE</p> <p>ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES</p> <p>PETITS POIS À LA FRANÇAISE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MELON</p> <p>BRANDA DE POISSON</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FLAN NAPPÉ AU CAMEL</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° 30 – DU 21 AU 25 JUILLET 2025

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
MIDI	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE VEAU MARENGO</p> <p>MACARONIS</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISÉS</p>	<p>BOUILLON AU VERMICELLE</p> <p>OMELETTE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE</p> <p>RIZ</p> <p>YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA VANILLE</p>	<p>SALADE PIÉMONTAISE</p> <p>ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES</p> <p>PETITS POIS À LA FRANÇAISE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MELON</p> <p>BRANDA DE POISSON</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</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° 30 – DU 21 AU 27 JUILLET 2025

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
MIDI	VELOUTÉ D'ASPERGES CONCOMBRES VINAIGRETTE / SAUCISSON SEC BEURRE SAUTÉ DE VEAU MARENGO MACARONIS FROMAGE CRÈME RENVERSÉE	BOUILLON AU VERMICELLE PIZZA OMELETTE AUX CHAMPIGNONS ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	CRÈME DE NAVETS HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE RIZ FROMAGE YAOURT FERMIER AROMATISÉ AU CITRON	POTAGE CULTIVATEUR SALADE PIÉMONTAISE ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE FRUIT	CRÈME DE FENOUIL MELON / FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE BRANDA DE MORUE SALADE VERTE FROMAGE FLAN NAPPÉ AU CAMEL	TOURIN CATALAN SALADE DE FÈVES VINAIGRETTE MERGUEZ TIAN DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT	SOUPE DE POISSON TOMATE ANTIBOISE FAUX FILET AUX ÉCHALOTES GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE OPÉRA
	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° 30 – DU 21 AU 27 JUILLET 2025

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES CONCOMBRES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC SAUTÉ DE VEAU MARENGO MACARONIS FRUIT CRÈME RENVERSÉE	BOUILLON AU VERMICELLE TARTE POULET PRINTANIÈRE OMELETTE AUX CHAMPIGNONS ÉPINARDS BÉCHAMEL LAITAGE FRUIT	CRÈME DE NAVETS HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX SAUTÉ DE LAPIN AUX HERBES DE PROVENCE RIZ FRUIT YAOURT FERMIER AROMATISÉ AU CITRON	POTAGE CULTIVATEUR SALADE DE POMMES DE TERRE ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME PETITS POIS FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> FRUIT	CRÈME DE FENOUIL MELON / FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE COMPOTE FLAN NAPPÉ AU CARMEL	TOURIN CATALAN SALADE DE FÈVES VINAIGRETTE SAUCISSE GRILLÉE TIAN DE LÉGUMES LAITAGE FRUIT	SOUPE À L'OIGNON TOMATE ANTIBOISE FAUX FILET AUX ÉCHALOTES GRATIN DAUPHINOIS YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> OPÉRA
	PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
ENTRÉE	SALADE VERTE OU BETTERAVES EN SALADE						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNs)
VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC						
LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS						
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

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 30 – DU 21 AU 27 JUILLET 2025

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
MIDI	VELOUTÉ D'ASPERGES CONCOMBRES VINAIGRETTE / SAUCISSON SEC BEURRE SAUTÉ DE VEAU MARENGO MACARONIS FROMAGE CRÈME RENVERSÉE	BOUILLON AU VERMICELLE PIZZA OMELETTE AUX CHAMPIGNONS ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	CRÈME DE NAVETS HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE RIZ FROMAGE YAOURT FERMIER AROMATISÉ AU CITRON	POTAGE CULTIVATEUR SALADE PIÉMONTAISE ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE FRUIT	CRÈME DE FENOUIL MELON / FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE BRANDADE DE MORUE SALADE VERTE FROMAGE FLAN NAPPÉ AU CARMEL	TOURIN CATALAN SALADE DE FÈVES VINAIGRETTE MERGUEZ TIAN DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT	SOUPE DE POISSON TOMATE ANTIBOISE FAUX FILET AUX ÉCHALOTES GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE OPÉRA
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ 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	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						

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° 30 – DU 21 AU 27 JUILLET 2025



	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES CONCOMBRES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC SAUTÉ DE VEAU MARENGO MACARONIS FRUIT CRÈME RENVERSÉE	BOUILLON AU VERMICELLE TARTE POULET PRINTANIÈRE OMELETTE AUX CHAMPIGNONS ÉPINARDS BÉCHAMEL LAITAGE FRUIT	CRÈME DE NAVETS HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX SAUTÉ DE LAPIN AUX HERBES DE PROVENCE RIZ FRUIT YAOURT FERMIER AROMATISÉ AU CITRON	POTAGE CULTIVATEUR SALADE DE POMMES DE TERRE ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME PETITS POIS FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> FRUIT	CRÈME DE FENOUIL MELON / FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE COMPOTE FLAN NAPPÉ AU CARMEL	TOURIN CATALAN SALADE DE FÈVES VINAIGRETTE SAUCISSE GRILLÉE TIAN DE LÉGUMES LAITAGE FRUIT	SOUPE À L'OIGNON TOMATE ANTIBOISE FAUX FILET AUX ÉCHALOTES GRATIN DAUPHINOIS YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> OPÉRA
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.