



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 31 – DU 28 JUILLET AU 1^{er} AOÛT 2025

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1
MIDI	SALADE DE RIZ NIÇOISE ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL FROMAGE COMPOTE	PASTÈQUE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE YAOURT À BOIRE	SALADE DE LENTILLES ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FRUIT	TOMATES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	JAMBON BLANC BEURRE FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI CAROTTES ET POMMES DE TERRE VAPEUR 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)



MENUS CRÈCHE



SEMAINE N° 31 – DU 28 JUILLET AU 1^{er} AOÛT 2025

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1
MIDI	SALADE DE RIZ ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL FROMAGE COMPOTE	PASTÈQUE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE YAOURT À BOIRE	SALADE DE LENTILLES ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FRUIT	TOMATES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	POTAGE DE POIS CASSÉS FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI CAROTTES ET POMMES DE TERRE VAPEUR 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



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 31 – DU 28 JUILLET AU 3 AOÛT 2025

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1	SAMEDI 2	DIMANCHE 3
MIDI	TOURIN À L'AIL	POTAGE DE CÉLERI	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE DE POIS CASSÉS	POTAGE BRETON	CRÈME D'ARTICHAUTS
	SALADE DE RIZ NIÇOISE	MELON / PASTÈQUE	SALADE DE LENTILLES	TOMATES VINAIGRETTE / ŒUF DUR	JAMBON BLANC BEURRE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	TARTE AUX LÉGUMES AUBERGINE FARCIE	MELON À L'ITALIENNE
	CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO	SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES	FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI	SALADE VERTE	POULET DE LA FERME RÔTI
	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	SALADE VERTE	PURÉE DE COURGETTES	GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE		FROMAGE	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	CAROTTES ET POMMES DE TERRE VAPEUR	FRUIT	FROMAGE
	COMPOTE	YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR ABRICOT	FRUIT	FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	FROMAGE		PÊCHE MELBA GLACÉE
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ 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 POMELOS						
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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° 31 – DU 28 JUILLET AU 3 AOÛT 2025

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1	SAMEDI 2	DIMANCHE 3
MIDI	TOURIN À L'AIL	POTAGE DE CÉLERI	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE DE POIS CASSÉS	POTAGE BRETON	CRÈME D'ARTICHAUTS
	SALADE DE RIZ	MELON / PASTÈQUE	SALADE DE LENTILLES	TOMATES VINAIGRETTE / ŒUF DUR	JAMBON BLANC / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	MELON
	CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO			AUBERGINE FARCIE	POULET DE LA FERME RÔTI
	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	SALADE VERTE	PURÉE DE COURGETTES	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	FILET DE LIEU NOIR FAÇON PAPILLOTE	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
	LAITAGE	COMPOTE	LAITAGE	MACARONIS		LAITAGE	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	COMPOTE	YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR ABRICOT	FRUIT	FRUIT	CAROTTES ET POMMES DE TERRE VAPEUR	FRUIT	PÊCHE MELBA GLACÉE
					YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)		
					FRUIT		
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ 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	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						

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° 31 – DU 28 JUILLET AU 3 AOÛT 2025



	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1	SAMEDI 2	DIMANCHE 3
MIDI	TOURIN À L'AIL	POTAGE DE CÉLERI	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE DE POIS CASSÉS	POTAGE BRETON	CRÈME D'ARTICHAUTS
	SALADE DE RIZ NIÇOISE	MELON / PASTÈQUE	SALADE DE LENTILLES	TOMATES VINAIGRETTE / ŒUF DUR	JAMBON BLANC BEURRE / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	TARTE AUX LÉGUMES AUBERGINE FARCIE	MELON À L'ITALIENNE
	CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO	SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES	FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI	SALADE VERTE	POULET DE LA FERME RÔTI
	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	SALADE VERTE	PURÉE DE COURGETTES	GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE		FROMAGE	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	CAROTTES ET POMMES DE TERRE VAPEUR	FRUIT	FROMAGE
	COMPOTE	YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR ABRICOT	FRUIT	FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	FROMAGE	FROMAGE	TARTE CITRON MERINGUÉE
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ 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 POMELOS						
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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 CUISINIERES.



MENUS SANS SEL

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 31 – DU 28 JUILLET AU 3 AOÛT 2025



	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1	SAMEDI 2	DIMANCHE 3
MIDI	TOURIN À L'AIL	POTAGE DE CÉLERI	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE DE POIS CASSÉS	POTAGE BRETON	CRÈME D'ARTICHAUTS
	SALADE DE RIZ	MELON / PASTÈQUE	SALADE DE LENTILLES	TOMATES VINAIGRETTE / ŒUF DUR	JAMBON BLANC / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	MELON
	CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	FILET DE LIEU NOIR FAÇON PAPILLOTE	AUBERGINE FARCIE	POULET DE LA FERME RÔTI
	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	SALADE VERTE	PURÉE DE COURGETTES	MACARONIS	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	
	LAITAGE	COMPOTE	LAITAGE	FRUIT	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	
	COMPOTE	YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR ABRICOT	FRUIT	FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	TARTE CITRON MERINGUÉE	
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ 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	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						

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.