



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 35 – DU 25 AU 29 AOÛT 2025

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
MIDI	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET AU JUS</p> <p>PURÉE ST GERMAIN</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISÉS</p>	<p>CROISSANT JAMBON FROMAGE</p> <p>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MELON</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE</p> <p>CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>SAUCISSE GRILLÉE</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small></p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE LIEU NOIR À L'AIOLI</p> <p>POMME DE TERRE VAPEUR</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.

C'est La ReNtrée!

MENUS CRÈCHE



SEMAINE N° 35 – DU 25 AU 29 AOÛT 2025

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
MIDI	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET AU JUS</p> <p>PURÉE ST GERMAIN</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISÉS</p>	<p>BOUILLON AU VERMICELLE</p> <p>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MELON</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>SAUCISSE GRILLÉE</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small></p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI</p> <p>POMME DE TERRE VAPEUR</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°5

MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 35 – DU 25 AU 31 AOÛT 2025

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31
MIDI	POTAGE DE CITROUILLE CONCOMBRES VINAIGRETTE / ROSETTE BEURRE CUISSE DE POULET AU JUS PURÉE ST GERMAIN FROMAGE GERVITA	BOUILLON AU VERMICELLE CROISSANT JAMBON FROMAGE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE RATATOUILLE FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ÉPINARDS MELON / FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE RIZ FROMAGE CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC SALADE DE LENTILLES SAUCISSE GRILLÉE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	POTAGE DUBARRY BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE SALADE DE FRUITS	TOURIN À L'AIL SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS MOUSSAKA DE BŒUF FROMAGE FRUIT	SOUPE DE POISSON SALADE GASCONNE (salade-tomate-gésiers de dinde-magret) CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE TARTELETTE SAVEUR CRÈME BRÛLÉE
PLATS DE REMPLACEMENT N°5							
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						

★ 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° 35 – DU 25 AU 31 AOÛT 2025

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31
MIDI	POTAGE DE CITROUILLE CONCOMBRES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC CUISSE DE POULET AU JUS PURÉE ST GERMAIN COMPOTE GERVITA	BOUILLON AU VERMICELLE TARTE POULET PRINTANIÈRE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE RATATOUILLE LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ÉPINARDS MELON / FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE RIZ COMPOTE CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC SALADE DE LENTILLES SAUCISSE GRILLÉE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRUIT YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	POTAGE DUBARRY BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> SALADE DE FRUITS	TOURIN À L'AIL SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON MOUSSAKA DE BŒUF LAITAGE FRUIT	SOUPE À L'OIGNON SALADE DE TOMATES ET ŒUFS DURS CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> TARTELETTE SAVEUR CRÈME BRÛLÉE
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	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						

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

SEPTEMBER



SEMAINE N° 35 – DU 25 AU 31 AOÛT 2025

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31
MIDI	POTAGE DE CITROUILLE CONCOMBRES VINAIGRETTE / ROSETTE BEURRE CUISSÉ DE POULET AU JUS PURÉE ST GERMAIN FROMAGE GERVITA	BOUILLON AU VERMICELLE CROISSANT JAMBON FROMAGE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE RATATOUILLE FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ÉPINARDS MELON / FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE RIZ FROMAGE CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC SALADE DE LENTILLES SAUCISSE GRILLÉE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	POTAGE DUBARRY BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE SALADE DE FRUITS	TOURIN À L'AÏL SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS MOUSSAKA DE BŒUF FROMAGE FRUIT	SOUPE DE POISSON TOMATE ANTIBOISE CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE TARTELETTE SAVEUR CRÈME BRÛLÉE
	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'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° 35 – DU 25 AU 31 AOÛT 2025

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31
MIDI	POTAGE DE CITROUILLE CONCOMBRES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC CUISSÉ DE POULET AU JUS PURÉE ST GERMAIN COMPOTE GERVITA	BOUILLON AU VERMICELLE TARTE POULET PRINTANIÈRE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE RATATOUILLE LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ÉPINARDS MELON / FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE RIZ COMPOTE CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC SALADE DE LENTILLES SAUCISSE GRILLÉE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRUIT YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	POTAGE DUBARRY BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) SALADE DE FRUITS	TOURIN À L'AIL SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON MOUSSAKA DE BŒUF LAITAGE FRUIT	SOUPE À L'OIGNON SALADE DE TOMATES ET ŒUFS DURS CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) TARTELETTE SAVEUR CRÈME BRÛLÉE
	PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
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						

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.