



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 36 – DU 1^{er} AU 5 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
MIDI	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>RAVIOLIS BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE (vinaigrette servie à part)</p> <p>YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE</p> <p>CAROTTES ET POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MELON</p> <p>SAUTÉ DE PORC AU CAMEL</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON »</p> <p>FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE (vinaigrette servie à part)</p> <p>CURRY DE LENTILLES</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE</p> <p>GLACE</p>	<p>SALADE DE TORTIS</p> <p>FILET DE CABILLAUD EN PAPILOTE</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>



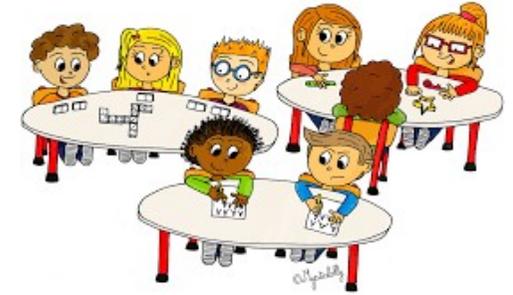
FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON



AIDE U.E À DESTINATION DES ÉCOLES



MENUS CRÈCHE



SEMAINE N° 36 – DU 1^{er} AU 5 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
MIDI	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>RAVIOLIS BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE (vinaigrette servie à part)</p> <p>YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p>CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE</p> <p>CAROTTES ET POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MELON</p> <p>SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON »</p> <p>FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE (vinaigrette servie à part)</p> <p>ESCALOPE DE VEAU AU JUS</p> <p>CURRY DE LENTILLES</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE</p>	<p>SALADE DE TORTIS</p> <p>FILET DE CABILLAUD EN PAPILOTE</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</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°1



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 36 – DU 1^{er} AU 7 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5	SAMEDI 6	DIMANCHE 7
MIDI	POTAGE DE BROCOLIS CORNET DE JAMBON À LA RUSSE RAVIOLIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE PÂTÉ DE CAMPAGNE / POIREAUX VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE CAROTTES ET POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE FRUIT	POTAGE PARMENTIER MELON / PASTÈQUE SAUTÉ DE PORC AU CAMEL PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » FROMAGE FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	VELOUTÉ DE COURGETTES TOMATES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS PAUPIETTE DE VEAU AU JUS CURRY DE LENTILLES FROMAGE GLACE	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON SALADE DE TORTIS FILET DE CABILLAUD EN PAPILOTE ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	POTAGE DE POIS CASSÉS CAKE JAMBON OLIVES TOMATE FARCIE SALADE VERTE FROMAGE ÎLE FLOTTANTE	CRÈME DE FENOUIL MELON À L'ITALIENNE POULET DE LA FERME RÔTI POMMES DE TERRE SARLADAISES FROMAGE CHOCOLAT LIÉGEOIS GLACÉ
	PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS						<p>LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)</p>
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° 36 – DU 1^{er} AU 7 SEPTEMBRE 2025



	LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5	SAMEDI 6	DIMANCHE 7
MIDI	POTAGE DE BROCOLIS MACÉDOINE DE LÉGUMES / JAMBON BLANC SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE COMPOTE YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE PÂTÉ DE CAMPAGNE / POIREAUX VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME CAROTTES ET POMMES DE TERRE SAUTÉES LAITAGE FRUIT	POTAGE PARMENTIER MELON / PASTÈQUE SAUTÉ DE PORC AU CAMEL PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » COMPOTE FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	VELOUTÉ DE COURGETTES TOMATES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS ESCALOPE DE VEAU AU JUS CURRY DE LENTILLES LAITAGE GLACE	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON SALADE DE TORTIS FILET DE CABILLAUD EN PAPILOTE ÉPINARDS BÉCHAMEL LAITAGE FRUIT	POTAGE DE POIS CASSÉS CAKE AUX LÉGUMES TOMATE FARCIE SALADE VERTE FRUIT ÎLE FLOTTANTE	CRÈME DE FENOUIL MELON AU PORTO POULET DE LA FERME RÔTI POMMES DE TERRE SARLADAISES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> CHOCOLAT LIÉGEOIS GLACÉ
	PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
ENTRÉE	MACÉDOINE EN SALADE OU POMELOS						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 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'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° 36 – DU 1^{er} AU 7 SEPTEMBRE 2025



	LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5	SAMEDI 6	DIMANCHE 7
MIDI	<p>POTAGE DE BROCOLIS</p> <p>CORNET DE JAMBON À LA RUSSE</p> <p>RAVIOLIS BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p>CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE</p> <p>PÂTÉ DE CAMPAGNE / POIREAUX VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE</p> <p>CAROTTES ET POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE PARMENTIER</p> <p>MELON / PASTÈQUE</p> <p>SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON »</p> <p>FROMAGE</p> <p>FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE</p>	<p>VELOUTÉ DE COURGETTES</p> <p>TOMATES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU AU JUS</p> <p>CURRY DE LENTILLES</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE</p>	<p>CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON</p> <p>SALADE DE TORTIS</p> <p>FILET DE CABILLAUD EN PAPILLOTE</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE DE POIS CASSÉS</p> <p>CAKE JAMBON OLIVES</p> <p>TOMATE FARCIE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>ÎLE FLOTTANTE</p>	<p>CRÈME DE FENOUIL</p> <p>MELON À L'ITALIENNE</p> <p>POULET DE LA FERME RÔTI</p> <p>POMMES DE TERRE SARLADAISES</p> <p>FROMAGE</p> <p>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>
PLATS DE REMPLACEMENT N°1							
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS						
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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'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° 36 – DU 1^{er} AU 7 SEPTEMBRE 2025

Septembre,

l'été se met
à daoûter...

	LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5	SAMEDI 6	DIMANCHE 7
MIDI	POTAGE DE BROCOLIS MACÉDOINE DE LÉGUMES / JAMBON BLANC SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE COMPOTE YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE PÂTÉ DE CAMPAGNE / POIREAUX VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME CAROTTES ET POMMES DE TERRE SAUTÉES LAITAGE FRUIT	POTAGE PARMENTIER MELON / PASTÈQUE SAUTÉ DE PORC AU CAMEL PURÉE DE POMMES DE TERRE « MAISON » COMPOTE FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	VELOUTÉ DE COURGETTES TOMATES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS ESCALOPE DE VEAU AU JUS CURRY DE LENTILLES LAITAGE COMPOTE	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON SALADE DE TORTIS FILET DE CABILLAUD EN PAPILOTE ÉPINARDS BÉCHAMEL LAITAGE FRUIT	POTAGE DE POIS CASSÉS CAKE AUX LÉGUMES TOMATE FARCIE SALADE VERTE FRUIT ÎLE FLOTTANTE	CRÈME DE FENOUIL MELON AU PORTO POULET DE LA FERME RÔTI POMMES DE TERRE SARLADAISES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> ÉCLAIR AU CHOCOLAT
PLATS DE REMPLACEMENT N°1							
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						

★ 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.