



# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 37 – DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
MIDI	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE</p> <p>CHIPOLATAS</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	 <p>MELON</p> <p>RÔTI DE BŒUF</p> <p>FRITES</p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>SALADE D'ÉBLY NIÇOISE</p> <p>ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES</p> <p>SALSIFIS PERSILLÉS</p> <p>KIRI</p> <p>FRUIT</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>HACHIS PARMENTIER DE LENTILLES</p> <p>SALADE VERTE</p>  <p>PETITS SUISSES</p> <p>NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p> <p>BISCUIT</p>	<p>PIZZA</p> <p>FILET DE LIEU NOIR AU CITRON</p> <p>CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL</p>  <p>GOUDA</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.



# MENUS CRÈCHE



## SEMAINE N° 37 – DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
MIDI	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE</b>  <b>CHIPOLATAS</b>  <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>COMPOTE</b>	<b>MELON</b>  <b>RÔTI DE BŒUF</b>  <b>FRITES</b>  <b>YAOURT À BOIRE</b>	<b>SALADE D'ÉBLY NIÇOISE</b>  <b>ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES</b>  <b>SALSIFIS PERSILLÉS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>CONCOMBRES VINAIGRETTE</b>  <b>HACHIS PARMENTIER</b>  <b>SALADE VERTE</b>  <b>PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE</b> <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>  <b>BISCUIT</b>	<b>BOUILLON DE POT AU FEU</b>  <b>FILET DE LIEU NOIR AU CITRON</b>  <b>CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>
★	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°2**



# MENUS

## RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 37 – DU 8 AU 14 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES  SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE  CHIPOLATAS  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  FROMAGE  MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE BRETON  MELON / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE  RÔTI DE BŒUF  FRITES  FROMAGE  CRÈME RENVERSÉE	POTAGE DE CITROUILLE  SALADE D'ÉBLY NIÇOISE  ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES  SALSIFIS PERSILLÉS  FROMAGE  FRUIT	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  ASSIETTE DU MARCHÉ (tomates-avocat-olives noires-fonds d'artichauts)  HACHIS PARMENTIER  SALADE VERTE  FROMAGE  PÂTISSERIE	BOUILLON DE POT AU FEU  PIZZA  FILET DE FLÉTAN AU CITRON  CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL  FROMAGE  FRUIT	POTAGE AUVERGNAT  SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / COPPA ARTISANALE  TRIPES À LA MODE DE CAEN  POMME DE TERRE VAPEUR  FROMAGE  SALADE DE FRUITS	CRÈME D'ARTICHAUTS  MELON AU PORTO  FILET MIGNON DE PORC FORESTIER  TOMATES PROVENÇALES / POMMES RÖSTIS  FROMAGE  CROUSTADE AUX POMMES
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°2</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)
VIANDE	FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)						
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES						
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° 37 – DU 8 AU 14 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES  SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE  SAUCISSE GRILLÉE  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  FRUIT  MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE BRETON  MELON / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE  RÔTI DE BŒUF  FRITES  COMPOTE  CRÈME RENVERSÉE	POTAGE DE CITROUILLE  SALADE D'ÉBLY  ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  SALSIFIS PERSILLÉS  LAITAGE  FRUIT	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  ASSIETTE DU MARCHÉ (tomates-avocat-fonds d'artichauts)  HACHIS PARMENTIER  SALADE VERTE  YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)  PÂTISSERIE	BOUILLON DE POT AU FEU  TARTE POULET PRINTANIÈRE  FILET DE FLÉTAN AU CITRON  CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL  LAITAGE  FRUIT	POTAGE AUVERGNAT  SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / JAMBON BLANC  FOIE DE VEAU PERSILLÉ  POMME DE TERRE VAPEUR  LAITAGE  SALADE DE FRUITS	CRÈME D'ARTICHAUTS  MELON AU PORTO  FILET MIGNON DE PORC FORESTIER  TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE RÔTIES  FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)  CROUSTADE AUX POMMES
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°2</b>					★ 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	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						
VIANDE	FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)						
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES						
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° 37 – DU 8 AU 14 SEPTEMBRE 2025**

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
<b>MIDI</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>  <b>SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE</b>  <b>CHIPOLATAS</b>  <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>POTAGE BRETON</b>  <b>MELON / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE</b>  <b>RÔTI DE BŒUF</b>  <b>POMMES DUCHESSES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>CRÈME RENVERSÉE</b>	<b>POTAGE DE CITROUILLE</b>  <b>SALADE D'ÉBLY NIÇOISE</b>  <b>ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES</b>  <b>SALSIFIS PERSILLÉS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS</b>  <b>ASSIETTE DU MARCHÉ</b> (tomates-avocat-olives noires-fonds d'artichauts)  <b>HACHIS PARMENTIER</b>  <b>SALADE VERTE</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>PÂTISSERIE</b>	<b>BOUILLON DE POT AU FEU</b>  <b>PIZZA</b>  <b>FILET DE FLÉTAN AU CITRON</b>  <b>CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE AUVERGNAT</b>  <b>SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / COPPA ARTISANALE</b>  <b>TRIPES À LA MODE DE CAEN</b>  <b>POMME DE TERRE VAPEUR</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>CRÈME D'ARTICHAUTS</b>  <b>MELON AU PORTO</b>  <b>FILET MIGNON DE PORC FORESTIER</b>  <b>TOMATES PROVENÇALES / POMMES RÖSTIS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>CROUSTADE AUX POMMES</b>
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°2</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
<b>ENTRÉE</b>	<b>TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS</b>						
<b>VIANDE</b>	<b>FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)</b>						
<b>LÉGUME</b>	<b>PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES</b>						
<b>DESSERT</b>	<b>COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT</b>						

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° 37 – DU 8 AU 14 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES  SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE  SAUCISSE GRILLÉE  <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>  FRUIT  <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	POTAGE BRETON  <b>MELON</b> / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE  RÔTI DE BŒUF  POMMES DE TERRE SAUTÉES  <b>COMPOTE</b>  CRÈME RENVERSÉE	POTAGE DE CITROUILLE  SALADE D'ÉBLY  ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  SALSIFIS PERSILLÉS  LAITAGE  FRUIT	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  ASSIETTE DU MARCHÉ (tomates-avocat-fonds d'artichauts)  HACHIS PARMENTIER  <b>SALADE VERTE</b>  YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)  PÂTISSERIE	BOUILLON DE POT AU FEU  TARTE POULET PRINTANIÈRE  FILET DE FLÉTAN AU CITRON  CHOUX ROMANESCO <b>BÉCHAMEL</b>  LAITAGE  FRUIT	POTAGE AUVERGNAT  SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / JAMBON BLANC  FOIE DE VEAU PERSILLÉ  POMME DE TERRE VAPEUR  LAITAGE  <b>SALADE DE FRUITS</b>	CRÈME D'ARTICHAUTS  <b>MELON AU PORTO</b>  FILET MIGNON DE PORC FORESTIER  TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE RÔTIES  FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)  CROUSTADE AUX POMMES
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°2</b>							
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						
VIANDE	FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)						
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES						
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.