



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 38 – DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
MIDI	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE POULET BASQUAISE MACARONIS FROMAGE FRUIT	TABOULÉ OMELETTE AU FROMAGE RATATOUILLE YAOURT FERMIER SUR LIT D'ABRICOT	MELON BLANQUETTE DE VEAU RISOTTO FROMAGE COMPOTE	FEUILLETÉ AU FROMAGE PETITS FARCIS PETITS POIS FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMATES MOZZARELLA FILET DE LIEU NOIR À L'AIOLI POMME DE TERRE VAPEUR GLACE



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° 38 – DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
MIDI	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE POULET BASQUAISE MACARONIS FROMAGE FRUIT	TABOULÉ OMELETTE AU FROMAGE RATATOUILLE YAOURT FERMIER SUR LIT D'ABRICOT	MELON BLANQUETTE DE VEAU RISOTTO FROMAGE COMPOTE	BOUILLON AU VERMICELLE PETITS FARCIS PETITS POIS FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMATES MOZZARELLA FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI POMME DE TERRE VAPEUR 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°3



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 38 – DU 15 AU 21 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
MIDI	SOUPE DE CAMPAGNE BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE POULET BASQUAISE MACARONIS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE CAROTTES TABOULÉ OMELETTE AUX CÈPES RATATOUILLE FROMAGE YAOURT FERMIER SUR LIT D'ABRICOT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES MELON / PÂTÉ DE TÊTE RAVIGOTE BLANQUETTE DE VEAU RISOTTO FROMAGE COMPOTE	BOUILLON AU VERMICELLE FEUILLETÉ AU FROMAGE PETITS FARCIS PETITS POIS FROMAGE FROMAGE BLANC SUCRÉ	VELOUTÉ D'ÉPINARDS TOMATES MOZZARELLA / POIVRONS MARINÉS FILET DE LIEU NOIR À L'AIOLI POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE GLACE	POTAGE DE FÈVES SALADE DE TORTIS COULEUR MOUSSAKA DE BŒUF FROMAGE FRUIT	SOUPE À L'OIGNON AVOCAT À LA RUSSE PINTADE DE LA FERME AU CHASSELAS POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES FROMAGE ENTREMET CITRON VANILLE
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
VIANDE	POISSON MEUNIÈRE OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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° 38 – DU 15 AU 21 SEPTEMBRE 2025



	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
MIDI	SOUPE DE CAMPAGNE BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX POULET BASQUAISE MACARONIS FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> FRUIT	POTAGE DE CAROTTES TABOULÉ OMELETTE AUX CÈPES RATATOUILLE FRUIT YAOURT FERMIER SUR LIT D'ABRICOT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES MELON / PÂTÉ DE CAMPAGNE BLANQUETTE DE VEAU RISOTTO LAITAGE COMPOTE	BOUILLON AU VERMICELLE TARTE POULET PRINTANIÈRE PETITS FARCIS PETITS POIS FRUIT FROMAGE BLANC SUCRÉ	VELOUTÉ D'ÉPINARDS TOMATES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS FILET DE LIEU NOIR À L'AIOLI POMME DE TERRE VAPEUR FRUIT GLACE	POTAGE DE FÈVES SALADE DE TORTIS COULEUR MOUSSAKA DE BŒUF LAITAGE FRUIT	SOUPE À L'OIGNON AVOCAT À LA RUSSE PINTADE DE LA FERME AU CHASSELAS POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> ENTREMET CITRON VANILLE
	PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 38 – DU 15 AU 21 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
MIDI	SOUPE DE CAMPAGNE BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX À LA MOUTARDE POULET BASQUAISE MACARONIS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE CAROTTES TABOULÉ OMELETTE AUX CÈPES RATATOUILLE FROMAGE YAOURT FERMIER SUR LIT D'ABRICOT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES MELON / PÂTÉ DE TÊTE RAVIGOTE BLANQUETTE DE VEAU RISOTTO FROMAGE COMPOTE	BOUILLON AU VERMICELLE FEUILLETÉ AU FROMAGE PETITS FARCIS PETITS POIS FROMAGE FROMAGE BLANC SUCRÉ	VELOUTÉ D'ÉPINARDS TOMATES MOZZARELLA / POIVRONS MARINÉS FILET DE LIEU NOIR À L'AIOLI POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE LIÉGEOIS AU CAFÉ	POTAGE DE FÈVES SALADE DE TORTIS COULEUR MOUSSAKA DE BŒUF FROMAGE FRUIT	SOUPE À L'OIGNON AVOCAT À LA RUSSE PINTADE DE LA FERME AU CHASSELAS POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES FROMAGE ENTREMET CITRON VANILLE
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNs)
VIANDE	POISSON MEUNIÈRE OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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° 38 – DU 15 AU 21 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
MIDI	SOUPE DE CAMPAGNE BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX POULET BASQUAISE MACARONIS FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> FRUIT	POTAGE DE CAROTTES TABOULÉ OMELETTE AUX CÈPES RATATOUILLE FRUIT YAOURT FERMIER SUR LIT D'ABRICOT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES MELON / PÂTÉ DE CAMPAGNE BLANQUETTE DE VEAU RISOTTO LAITAGE COMPOTE	BOUILLON AU VERMICELLE TARTE POULET PRINTANIÈRE PETITS FARCIS PETITS POIS FRUIT FROMAGE BLANC SUCRÉ	VELOUTÉ D'ÉPINARDS TOMATES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI POMME DE TERRE VAPEUR FRUIT LIÉGEOIS CAFÉ	POTAGE DE FÈVES SALADE DE TORTIS COULEUR MOUSSAKA DE BŒUF LAITAGE FRUIT	SOUPE À L'OIGNON AVOCAT À LA RUSSE PINTADE DE LA FERME AU CHASSELAS POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small> ENTREMET CITRON VANILLE
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						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 STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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.