



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 42 – DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025



	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
MIDI	QUICHE LORRAINE SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE PURÉE DE COURGETTES CRÈME DESSERT FERMIERE AU CHOCOLAT	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE LENTILLES PERSILLÉES  BABYBEL FRUIT	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE RATATOUILLE YAOURT À BOIRE	 TOMATES ET ŒUFS DURS VINAIGRETTE (vinaigrette servie à part) COUSCOUS DE LÉGUMES  SEMOULE  EMMENTAL CHASSELAS DE MOISSAC	 SALADE VERTE À L'EMMENTAL (fromage servi à part) FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI POMMES DE TERRE ET CAROTTES VAPEUR CHAUSSON AUX POMMES



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° 42 – DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	TOMATES ET ŒUFS DURS VINAIGRETTE	SALADE VERTE À L'EMMENTAL
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	COUSCOUS DE POULET	FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI
	PURÉE DE COURGETTES	LENTILLES PERSILLÉES	RATATOUILLE	SEMOULE	POMMES DE TERRE ET CAROTTES VAPEUR
	PETITS SUISSÉS AROMATISÉS	FROMAGE	YAOURT À BOIRE	FROMAGE	CHAUSSEON AUX POMMES
★	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 PETITE CRÈCHE



SEMAINE N° 42 – DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
MIDI	PETITS SUISSES AROMATISÉS	FRUIT	YAOURT À BOIRE	FRUIT	CHAUSSON AUX POMMES



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° 42 – DU 13 AU 18 OCTOBRE 2025

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE CITROUILLE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	POTAGE DE BROCOLIS	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	POTAGE CULTIVATEUR	CRÈME D'ARTICHAUTS
	QUICHE LORRAINE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	TOMATES ET ŒUFS DURS VINAIGRETTE	SALADE VERTE À LA FOURME D'AMBERT	SALADE DE RIZ NIÇOISE	AVOCAT AUX CREVETTES
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	FILET DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	COUSCOUS DE POULET	FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI	HACHÉ DE VEAU SAUCE AU POIVRE VERT	CASSOULET AU CONFIT DE CANARD
	PURÉE DE COURGETTES	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	RATATOUILLE	SEMOULE	POMMES DE TERRE ET CAROTTES VAPEUR	CHOUX DE BRUXELLES BRAISÉS	FROMAGE
	FROMAGE	LENTILLES PERSILLÉES	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	TARTE NORMANDE
	CRÈME DESSERT FERMIERE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	FROMAGE	YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR FRAISE	FRUIT	ÎLE FLOTTANTE	FRUIT	
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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 CUISINIERES.



MENUS SANS SEL

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 42 – DU 13 AU 18 OCTOBRE 2025



	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE CITROUILLE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	POTAGE DE BROCOLIS	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	POTAGE CULTIVATEUR	CRÈME D'ARTICHAUTS
	TARTE POULET PRINTANIÈRE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	TOMATES ET ŒUFS DURS VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX NOIX ET TOMATES CERISES	SALADE DE RIZ	AVOCAT VINAIGRETTE
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	FILET DE MAQUEREAUX	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	COUSCOUS DE POULET	FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI	HACHÉ DE VEAU SAUCE AU POIVRE VERT	CASSOULET TOULOUSAIN
	PURÉE DE COURGETTES	SAUCISSE GRILLÉE	RATATOUILLE	SEMOULE	POMMES DE TERRE ET CAROTTES VAPEUR	CHOUX DE BRUXELLES BRAISÉS	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FRUIT	LENTILLES PERSILLÉES	FRUIT	LAITAGE	LAITAGE	FRUIT	TARTE NORMANDE
	CRÈME DESSERT FERMIERE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR FRAISE	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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						

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 CUISINIERES.

MENUS

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 42 – DU 13 AU 18 OCTOBRE 2025

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE CITROUILLE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	POTAGE DE BROCOLIS	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	POTAGE CULTIVATEUR	CRÈME D'ARTICHAUTS
	QUICHE LORRAINE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	TOMATES ET ŒUFS DURS VINAIGRETTE	SALADE VERTE À LA FOURME D'AMBERT	SALADE DE RIZ NIÇOISE	AVOCAT AUX CREVETTES
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	FILET DE MAQUEREAUX AU VIN BLANC	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	COUSCOUS DE POULET	FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI	HACHÉ DE VEAU SAUCE AU POIVRE VERT	CASSOULET AU CONFIT DE CANARD
	PURÉE DE COURGETTES	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	RATATOUILLE	SEMOULE	POMMES DE TERRE ET CAROTTES VAPEUR	CHOUX DE BRUXELLES BRAISÉS	FROMAGE
	FROMAGE	LENTILLES PERSILLÉES	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	TARTE NORMANDE
	CRÈME DESSERT FERMIERE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	FROMAGE	YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR FRAISE	FRUIT	ÎLE FLOTTANTE	FRUIT	
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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						

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

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 42 – DU 13 AU 18 OCTOBRE 2025

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE CITROUILLE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	POTAGE DE BROCOLIS	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	POTAGE CULTIVATEUR	CRÈME D'ARTICHAUTS
	TARTE POULET PRINTANIÈRE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE	TOMATES ET ŒUFS DURS VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX NOIX ET TOMATES CERISES	SALADE DE RIZ	AVOCAT VINAIGRETTE
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	FILET DE MAQUEREAUX	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	COUSCOUS DE POULET	FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI	HACHÉ DE VEAU SAUCE AU POIVRE VERT	CASSOULET TOULOUSAIN
	PURÉE DE COURGETTES	SAUCISSE GRILLÉE	RATATOUILLE	SEMOULE	POMMES DE TERRE ET CAROTTES VAPEUR	CHOUX DE BRUXELLES BRAISÉS	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FRUIT	LENTILLES PERSILLÉES	FRUIT	LAITAGE	LAITAGE	FRUIT	TARTE NORMANDE
	CRÈME DESSERT FERMIERE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR FRAISE	FRUIT	COMPOTE		
PLATS DE REMPLACEMENT N°2					★ 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 CUISINIERES.