

CUISINE COMMUNAUTAIRE Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN



## MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



### **SEMAINE N° 42 - DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025**

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

\*

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.





#### **CUISINE COMMUNAUTAIRE**

Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN

Tél: 05-63-05-10-55



# MENUS CRÈCHE



### **SEMAINE N° 42 – DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025**

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
	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 SEMOULE	FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI
MIDI	PURÉE DE COURGETTES	LENTILLES PERSILLÉES		FROMAGE	POMMES DE TERRE ET CAROTTES VAPEUR
	PETITS SUISSES AROMATISÉS	FROMAGE 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



#### **CUISINE COMMUNAUTAIRE**

Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN

Tél: 05-63-05-10-55



# 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



**CUISINE COMMUNAUTAIRE** Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN

Tél: 05-63-05-10-55





### **SEMAINE N° 42 – DU 13 AU 18 OCTOBRE 2025**

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE CITROUILLE	POTAGE DE JULIENNE DE	POTAGE DE BROCOLIS	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	POTAGE CULTIVATEUR	CRÈME D'ARTICHAUTS
	QUICHE LORRAINE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	LÉGUMES SALADE DE POMMES	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	DE TERRE COMPOSÉE	COUSCOUS DE POULET	FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI	HACHÉ DE VEAU SAUCE AU POIVRE	CASSOULET AU CONFIT DE CANARD
MIDI	PURÉE DE COURGETTES	BLANC	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE		POMMES DE TERRE	VERT	FROMAGE
	FROMAGE	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	RATATOUILLE	FROMAGE	ET CAROTTES VAPEUR	CHOUX DE BRUXELLES BRAISÉS	TARTE NORMANDE
	CRÈME DESSERT FERMIÈRE AU	LENTILLES PERSILLÉES	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	FROMAGE	
	CARAMEL BEURRE SALÉ	FROMAGE	YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR FRAISE		ÎLE FLOTTANTE	FRUIT	
		FRUIT					
		PLATS DE REMPLAC	 				

PLA 13 DE	REMPLACEMENT N'2	<u> </u>

TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS ENTRÉE FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET) VIANDE **PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES** LÉGUME **COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT** DESSERT

**\*** 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 PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIONNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE PAR NOS CUISINIERS.





## **MENUS SANS SEL RÉSIDENCE BALIVERNES**



### **SEMAINE N° 42 – DU 13 AU 18 OCTOBRE 2025**

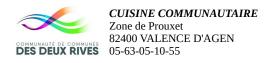
	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE CITROUILLE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	POTAGE DE BROCOLIS	CRÈME DE TOMATE ET BASILIC	POTAGE CULTIVATEUR	CRÈME D'ARTICHAUTS
	TARTE POULET PRINTANIÈRE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE I	SALADE DE POMMES DE TERRE	TOMATES ET ŒUFS DURS VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX NOIX ET TOMATES CERISES	SALADE DE RIZ HACHÉ DE VEAU	AVOCAT VINAIGRETTE
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	FILET DE MAQUEREAUX	COMPOSÉE ESCALOPE DE DINDE	COUSCOUS DE POULET	FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI	SAUCE AU POIVRE	CASSOULET TOULOUSAIN
MIDI	PURÉE DE COURGETTES	SAUCISSE GRILLÉE  LENTILLES	AU JUS	SEMOULE LAITAGE	POMMES DE TERRE ET CAROTTES	CHOUX DE BRUXELLES BRAISÉS	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FRUIT	PERSILLÉES	FRUIT	FRUIT	VAPEUR	LAITAGE	TARTE NORMANDE
	CRÈME DESSERT FERMIÈRE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) FRUIT	YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR FRAISE		ÎLE FLOTTANTE	FRUIT	
	PLATS DE REMPLACEMENT N°2				•	FOURTO ET L'ÉCLIMES DE CAIS	-01
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS				*	FRUITS ET LÉGUMES DE SAIS	ON

FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche - BLANC DE POULET) VIANDE **PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES** LÉGUME **COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT** DESSERT

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.



DESSERT

### **MENUS**

### **REPAS ADULTES**

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



### **SEMAINE N° 42 – DU 13 AU 18 OCTOBRE 2025**

	i e e e e e e e e e e e e e e e e e e e						
	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
	BOUILLON AU	POTAGE DE	POTAGE DE	POTAGE DE	CRÈME DE TOMATE	POTAGE	CRÈME
	VERMICELLE	CITROUILLE	JULIENNE DE LÉGUMES	BROCOLIS	ET BASILIC	CULTIVATEUR	D'ARTICHAUTS
	QUICHE LORRAINE	HARICOTS VERTS		TOMATES ET ŒUFS	SALADE VERTE À LA	SALADE DE RIZ	<b>AVOCAT AUX</b>
		VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES	DURS VINAIGRETTE	FOURME D'AMBERT	NIÇOISE	CREVETTES
	SAUTÉ DE BŒUF À	/	DE TERRE				
	LA PROVENÇALE	FILET DE	COMPOSÉE	COUSCOUS DE	FILET DE LIEU NOIR À		CASSOULET AU
	DUDÉE DE	MAQUEREAUX AU VIN	1	POULET	L'AÏOLI	SAUCE AU POIVRE	CONFIT DE CANARI
MIDI	PURÉE DE	BLANC	ESCALOPE DE DINDE			VERT	
MIDI	COURGETTES	041101005 55	VIENNOISE	SEMOULE	POMMES DE TERRE	QUQUIV DE	FROMAGE
		SAUCISSE DE	547476111115		ET CAROTTES	CHOUX DE	T40TE NODMANDE
	FROMAGE	TOULOUSE GRILLÉE	RATATOUILLE	FROMAGE	VAPEUR	BRUXELLES BRAISES	TARTE NORMANDE
	CRÈME DESSERT	LENTILLES	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	FROMAGE	
	FERMIÈRE AU	PERSILLÉES		_			
	CARAMEL BEURRE		YAOURT À LA		ÎLE FLOTTANTE	FRUIT	
	SALÉ	FROMAGE	GRECQUE SAVEUR				
			FRAISE				
		FRUIT					
-	I	PLATS DE REMPLAC	`EMENT N°2				
		I LAIS DE REMIFEAC	PLIVILIVI IV Z		1		

, =, , , , = , , = , , = , , , , , , ,
TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS
FILET DE COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)
PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES

**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.



**CUISINE COMMUNAUTAIRE** Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN 05-63-05-10-55

### **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
	BOUILLON AU	POTAGE DE	POTAGE DE	POTAGE DE	CRÈME DE TOMATE	POTAGE	CRÈME
	VERMICELLE	CITROUILLE	JULIENNE DE LÉGUMES	BROCOLIS	ET BASILIC	CULTIVATEUR	D'ARTICHAUTS
	TARTE POULET	HARICOTS VERTS		<b>TOMATES ET ŒUFS</b>	SALADE VERTE AUX	SALADE DE RIZ	AVOCAT
	PRINTANIÈRE	VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES	<b>DURS VINAIGRETTE</b>	NOIX ET TOMATES		VINAIGRETTE
		I	DE TERRE		CERISES	HACHÉ DE VEAU	
	SAUTÉ DE BŒUF À	FILET DE	COMPOSÉE	COUSCOUS DE		SAUCE AU POIVRE	CASSOULET
	LA PROVENÇALE	MAQUEREAUX		POULET	FILET DE LIEU NOIR À	VERT	TOULOUSAIN
	_		ESCALOPE DE DINDE		L'AÏOLI		
MIDI	PURÉE DE	SAUCISSE GRILLÉE	AU JUS	SEMOULE		CHOUX DE	FROMAGE BLANC
	COURGETTES				POMMES DE TERRE	BRUXELLES BRAISÉS	NATURE SANS SUCRE
		LENTILLES	RATATOUILLE	LAITAGE	ET CAROTTES		(avec dosette de sucre semoule)
	FRUIT	PERSILLÉES			VAPEUR	LAITAGE	TARTE NORMANDE
			FRUIT	FRUIT			TAICIE NOIGMANDE
	CRÈME DESSERT	YAOURT NATURE	,		COMPOTE	FRUIT	
	FERMIÈRE AU	SANS SUCRE	YAOURT À LA		•		
	CARAMEL BEURRE	(avec dosette de sucre semoule)	GRECQUE SAVEUR		ÎLE FLOTTANTE		
	SALÉ	FRUIT	FRAISE				
		111011					
		PLATS DE REMPLAC	CEMENT N°2			1	

TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS	
E COLIN OU HACHÉ DE VEAU (dimanche – BLANC DE POULET)	

ENTRÉE FILET DE VIANDE **PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES** LÉGUME **COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT** DESSERT

LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN **FONCTION DES** RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)

**\*** FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

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 PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIONNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE PAR NOS CUISINIERS.