



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 43 – DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
MIDI	TABOULÉ BLANC DE POULET À LA PROVENÇALE HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETITS SUISSÉS AROMATISÉS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE TORTELLINIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT	CROQUE MONSIEUR ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS À LA FRANÇAISE YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE POLENTA NATURE FROMAGE COMPOTE	SALADE DE TORTIS FILET DE CABILLAUD À L'HUILE D'OLIVE SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT



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.



Avancer, reculer...
J'en peux plus de
changer d'heure...

Mon réveil
est comme moi,
il en a marre !!!

MENUS CRÈCHE

SEMAINE N° 43 – DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

Ces changements d'heure



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
MIDI	TABOULÉ BLANC DE POULET À LA PROVENÇALE HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETITS SUISSÉS AROMATISÉS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE TORTELLINIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS À LA FRANÇAISE YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE POLENTA NATURE FROMAGE COMPOTE	SALADE DE TORTIS FILET DE CABILLAUD À L'HUILE D'OLIVE SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE 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



Avancer, reculer...
J'en peux plus de
changer d'heure...

Mon réveil
est comme moi,
il en a marre !!!

MENUS PETITE CRÈCHE

SEMAINE N° 43 – DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

Ces changements d'heure



ça me défrise

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
MIDI	PETITS SUISSES AROMATISÉS	FROMAGE FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FROMAGE COMPOTE	FROMAGE 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° 43 – DU 20 AU 26 OCTOBRE 2025

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
MIDI	POTAGE DE LENTILLES	POTAGE AUVERGNAT	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	CRÈME DE FENOUIL	SOUPE DE CAMPAGNE	VELOUTÉ D'ASPERGES	MINESTRONE
	TABOULÉ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CROQUE MONSIEUR	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE TORTIS	FONDS D'ARTICHAUTS À L'ITALIENNE	SALADE DU NORD (salade-endives-mimolette-pommes-noisettes)
	BLANC DE POULET À LA PROVENÇALE	/ MOUSSE DE CANARD	CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	/ ROSETTE ARTISANALE BEURRE	FILET DE CABILLAUD À L'HUILE D'OLIVE	BOUDIN AUX DEUX POMMES	CHOUCROUTE ALSACIENNE
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORTELLINIS BOLOGNAISE	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE	SALSIFIS PERSILLÉS	FROMAGE	FROMAGE
	FROMAGE	SALADE VERTE	FROMAGE	POLENTA NATURE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	GERVITA	FROMAGE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FROMAGE	FRUIT	YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR ABRICOT	TARTE TROPÉZIENNE
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ 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	OEUF DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
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

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 43 – DU 20 AU 26 OCTOBRE 2025

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
MIDI	POTAGE DE LENTILLES	POTAGE AUVERGNAT	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	CRÈME DE FENOUIL	SOUPE DE CAMPAGNE	POTAGE DE LÉGUMES	MINISTRONE
	TABOULÉ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE TORTIS	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE	SALADE DU NORD (salade-endives-pommes-noisettes)
	BLANC DE POULET À LA PROVENÇALE	/ PÂTÉ DE CAMPAGNE	CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	/ JAMBON BLANC	FILET DE CABILLAUD À L'HUILE D'OLIVE	SAUCISSE GRILLÉE	CHOUX VERT ET ÉCHINE DE PORC
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	PETITS POIS	SAUTÉ DE LAPIN AU THYM ET ROMARIN	SALSIFIS PERSILLÉS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FRUIT	SALADE VERTE	FRUIT	POLENTA NATURE	LAITAGE	FRUIT	TARTE TROPÉZIENNE
	GERVITA	LAITAGE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	LAITAGE	FRUIT	YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR ABRICOT	
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ 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	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						

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° 43 – DU 20 AU 26 OCTOBRE 2025



Changement d'heure cette nuit
On recule d'une heure

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
MIDI	POTAGE DE LENTILLES	POTAGE AUVERGNAT	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	CRÈME DE FENOUIL	SOUPE DE CAMPAGNE	VELOUTÉ D'ASPERGES	MINESTRONE
	TABOULÉ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CROQUE MONSIEUR	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE TORTIS	FONDS D'ARTICHAUTS À L'ITALIENNE	SALADE DU NORD (salade-endives-mimolette-pommes-noisettes)
	BLANC DE POULET À LA PROVENÇALE	/ MOUSSE DE CANARD	CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	/ ROSETTE ARTISANALE BEURRE	FILET DE CABILLAUD À L'HUILE D'OLIVE	BOUDIN AUX DEUX POMMES	CHOUCROUTE ALSACIENNE
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORTELLINIS BOLOGNAISE	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE	SALSIFIS PERSILLÉS	FROMAGE	FROMAGE
	FROMAGE	SALADE VERTE	FROMAGE	POLENTA NATURE	FRUIT	FROMAGE	TARTE TROPÉZIENNE
	GERVITA	FROMAGE FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FROMAGE COMPOTE		YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR ABRICOT	
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ 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	OEUF DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
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° 43 – DU 20 AU 26 OCTOBRE 2025

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
MIDI	POTAGE DE LENTILLES	POTAGE AUVERGNAT	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	CRÈME DE FENOUIL	SOUPE DE CAMPAGNE	POTAGE DE LÉGUMES	MINESTRONE
	TABOULÉ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE TORTIS	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE	SALADE DU NORD (salade-endives- pommes-noisettes)
	BLANC DE POULET À LA PROVENÇALE	/	CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	JAMBON BLANC	FILET DE CABILLAUD À L'HUILE D'OLIVE	SAUCISSE GRILLÉE	CHOUX VERT ET ÉCHINE DE PORC
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PÂTÉ DE CAMPAGNE	PETITS POIS	SAUTÉ DE LAPIN AU THYM ET ROMARIN	SALSIFIS PERSILLÉS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FRUIT	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	FRUIT	POLENTA NATURE	LAITAGE	FRUIT	TARTE TROPÉZIENNE
	GERVITA	SALADE VERTE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	LAITAGE	FRUIT	YAOURT À LA GRECQUE SAVEUR ABRICOT	
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ 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	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						

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.