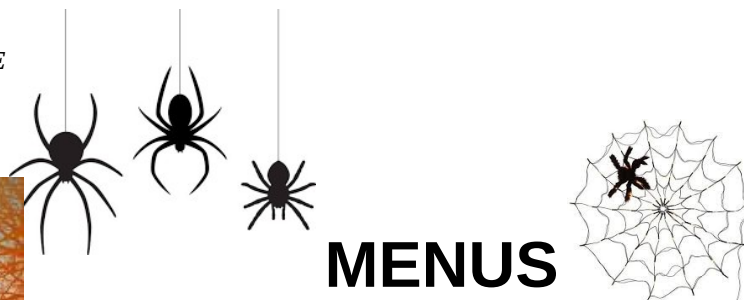




MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 44 – DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
MIDI	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	SALADE COLESLAW	SALADE D'ÉBLY NIÇOISE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO	BOULES DE BŒUF À LA TOMATE	PETIT SALÉ AUX LENTILLES	ŒUF DUR À LA FLORENTINE	FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC
	FRITES	CAROTTES BRAISÉES	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE	RISOTTO
	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	FROMAGE FRUIT		CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	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.



MENUS CRÈCHE



SEMAINE N° 44 – DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
MIDI	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	SALADE COLESLAW	SALADE D'ÉBLY	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO	STEAK HACHÉ	PETIT SALÉ AUX LENTILLES	ŒUF DUR À LA FLORENTINE	FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC
	FRITES	CAROTTES BRAISÉES	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE	RISOTTO
	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	FROMAGE		COMPOTE	FROMAGE
		FRUIT			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°4



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 44 – DU 27 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 01	DIMANCHE 02
MIDI	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE NEVERS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE PARMENTIER	CRÈME DE NAVET	SOUPE DE POISSON	VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS
	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	SALADE COLESLAW	SALADE D'ÉBLY NIÇOISE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE / SAUCISSON À L'AIL	FEUILLETÉ AU CHÈVRE	SALADE D'AGRUMES (salade-orange-pomelos)
	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO	BOULES DE BŒUF À LA TOMATE	PETIT SALÉ AUX LENTILLES	ŒUF DUR À LA FLORENTINE	TRUITE AU BEURRE BLANC	CÔTE DE VEAU AU CHASSELAS	SUPRÊME DE PINTADE À LA CRÈME
	FRITES	CAROTTES BRAISÉES	FROMAGE	FROMAGE	RISOTTO	TOMATES PROVENÇALES / ENDIVES BRAISÉES	POMMES DAUPHINES
	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT AROMATISÉ	CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	FRUIT			FRUIT	FORÊT NOIRE	TARTE CITRON MERINGUÉE
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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	PÂTÉ OU SALADE DE HARICOTS VERTS						
VIANDE	FILET DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET						
LÉGUME	PURÉE OU ÉPINARD						
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° 44 – DU 27 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 01	DIMANCHE 02
MIDI	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE NEVERS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE PARMENTIER	CRÈME DE NAVET	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS
	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	SALADE COLESLAW	SALADE D'ÉBLY	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	TARTE POULET PRINTANIÈRE	SALADE D'AGRUMES (salade-orange-pomelos)
	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO	STEAK HACHÉ	SAUCISSE GRILLÉE	ŒUF DUR À LA FLORENTINE	TRUITE AU BEURRE BLANC	CÔTE DE VEAU AU CHASSELAS	SUPRÊME DE PINTADE À LA CRÈME
	FRITES	CAROTTES BRAISÉES	LENTILLES PERSILLÉES	FRUIT	RISOTTO	TOMATES PROVENÇALES / ENDIVES BRAISÉES	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
	FRUIT	LAITAGE	COMPOTE	CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	LAITAGE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	FRUIT	YAOURT AROMATISÉ		FRUIT	FORÊT NOIRE	TARTE CITRON MERINGUÉE
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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	CÉLERI VINAIGRETTE OU SALADE DE HARICOTS VERTS						
VIANDE	FILET DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET						
LÉGUME	PURÉE OU ÉPINARD						
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

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 44 – DU 27 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 01	DIMANCHE 02
MIDI	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE NEVERS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE PARMENTIER	CRÈME DE NAVET	SOUPE DE POISSON	VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS
	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	SALADE COLESLAW	SALADE D'ÉBLY NIÇOISE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE / SAUCISSON À L'AIL	FEUILLETÉ AU CHÈVRE	SALADE D'AGRUMES (salade-orange-pomelos)
	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO	BOULES DE BŒUF À LA TOMATE	PETIT SALÉ AUX LENTILLES	ŒUF DUR À LA FLORENTINE	TRUITE AU BEURRE BLANC	CÔTE DE VEAU AU CHASSELAS	SUPRÊME DE PINTADE À LA CRÈME
	POMMES RÖSTIS	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	RISOTTO	TOMATES PROVENÇALES / ENDIVES BRAISÉES	POMMES DAUPHINES
	FROMAGE	FRUIT	YAOURT AROMATISÉ	CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ				FRUIT	FORÊT NOIRE	TARTE CITRON MERINGUÉE
	PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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	PÂTÉ OU SALADE DE HARICOTS VERTS						
VIANDE	FILET DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET						
LÉGUME	PURÉE OU ÉPINARD						
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° 44 – DU 27 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE 2025



	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 01	DIMANCHE 02
MIDI	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE NEVERS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE PARMENTIER	CRÈME DE NAVET	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS
	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	SALADE COLESLAW	SALADE D'ÉBLY	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	TARTE POULET PRINTANIÈRE	SALADE D'AGRUMES (salade-orange-pomelos)
	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO	STEAK HACHÉ	SAUCISSE GRILLÉE	ŒUF DUR À LA FLORENTINE	TRUITE AU BEURRE BLANC	CÔTE DE VEAU AU CHASSELAS	SUPRÊME DE PINTADE À LA CRÈME
	POMMES DE TERRE SAUTÉES	CAROTTES BRAISÉES	LENTILLES PERSILLÉES	FRUIT	RISOTTO	TOMATES PROVENÇALES / ENDIVES BRAISÉES	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
	FRUIT	LAITAGE	COMPOTE	CRÈME DESSERT SAVEUR VANILLE	LAITAGE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	FRUIT	YAOURT AROMATISÉ		FRUIT	FORÊT NOIRE	TARTE CITRON MERINGUÉE
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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	CÉLERI VINAIGRETTE OU SALADE DE HARICOTS VERTS						
VIANDE	FILET DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET						
LÉGUME	PURÉE OU ÉPINARD						
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.