



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 45 – DU 3 AU 7 NOVEMBRE 2025



	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES SPAGHETTIS BOLOGNAISE  SALADE VERTE (vinaigrette servie à part) YAOURT À BOIRE	SALADE DE COQUILLETTES À LA MIMOLETTE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE CHOUX FLEURS BÉCHAMEL FRUIT / BISCUIT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE HARICOTS BLANCS PERSILLÉS KIRI COMPOTE	SALADE DE LENTILLES ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME PURÉE DE POTIRON FLAN NAPPÉ CARMEL	POTAGE DE LÉGUMES FILET DE SAUMON AU CITRON RIZ  GOUDA 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° 45 – DU 3 AU 7 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE YAOURT À BOIRE	SALADE DE COQUILLETES À LA MIMOLETTE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE CHOUX FLEURS BÉCHAMEL FRUIT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE HARICOTS BLANCS PERSILLÉS FROMAGE COMPOTE	SALADE DE LENTILLES ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME PURÉE DE POTIRON PETITS SUISSES AROMATISÉS	POTAGE DE LÉGUMES FILET DE SAUMON AU CITRON RIZ 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°5



MENUS PETITE CRÈCHE

SEMAINE N° 45 – DU 3 AU 7 NOVEMBRE 2025



	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
MIDI	YAOURT À BOIRE	FRUIT	FROMAGE COMPOTE	PETITS SUISSES AROMATISÉS	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°5



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 45 – DU 03 AU 09 NOVEMBRE 2025



	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	SAMEDI 08	DIMANCHE 09
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES	TOURIN CATALAN	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	CRÈME D'ARTICHAUTS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE FÈVES	SOUPE À L'OIGNON
	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE DE COQUILLETTES À LA MIMOLETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES	CHOUX ROUGE VINAIGRETTE	CAKE AUX PRUNEAUX ET LARDONS	ASSIETTE DU SUD (salade-croûtons-tapenade-coppa-tomates cerises)
	/		/		/		
	BOUDIN NOIR DE CAMPAGNE ARTISANAL	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	POIVRONS MARINÉS	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	PÂTÉ BASQUE	BOCCONCINI	POULET DE LA FERME RÔTI
	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	PURÉE DE POTIRON	FILET DE SAUMON AU CITRON	FONDUE DE POIREAUX	POMMES DUCHESSES
	SALADE VERTE	FROMAGE	HARICOTS BLANCS PERSILLÉS	FROMAGE	RIZ	FROMAGE	FROMAGE
	FROMAGE	FRUIT / BISCUIT	FROMAGE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FROMAGE	LIÉGEOIS CAFÉ	FLAN PÂTISSIER
CRÈME RENVERSÉE			POMME AU FOUR		FRUIT		
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ 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	JAMBON BLANC OU BETTERAVES EN SALADE						
VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC						
LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS						
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° 45 – DU 03 AU 09 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	SAMEDI 08	DIMANCHE 09
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES	TOURIN CATALAN	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	CRÈME D'ARTICHAUTS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE FÈVES	SOUPE À L'OIGNON
	POIREAUX VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	SALADE DE COQUILLETTES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	SALADE DE LENTILLES	CHOUX ROUGE VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	CAKE AUX PRUNEAUX ET JAMBON	ASSIETTE AUVERGNATE (salade-oeuf dur-noix-jambon)
	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	FILET DE SAUMON AU CITRON	BOCCONCINI	POULET DE LA FERME RÔTI
	SALADE VERTE	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	HARICOTS BLANCS PERSILLÉS	PURÉE DE POTIRON	FONDUE DE POIREAUX	POMMES DE TERRE RÔTIE	
	COMPOTE	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	LAITAGE	FRUIT	RIZ	FRUIT	
	CRÈME RENVERSÉE		POMME AU FOUR	FLAN NAPPÉ CARAMEL	LAITAGE	LIÉGEOIS CAFÉ	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
							FLAN PÂTISSIER
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ 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	SALADE VERTE OU BETTERAVES EN SALADE						
VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC						
LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS						
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° 45 – DU 03 AU 09 NOVEMBRE 2025

La gentillesse

aujourd'hui
je serais
gentille
avec tout
le monde

c'est bon pour la santé

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	SAMEDI 08	DIMANCHE 09
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES	TOURIN CATALAN	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	CRÈME D'ARTICHAUTS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE FÈVES	SOUPE À L'OIGNON
	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE DE COQUILLETTES À LA MIMOLETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES	CHOUX ROUGE VINAIGRETTE	CAKE AUX PRUNEAUX ET LARDONS	ASSIETTE DU SUD (salade-croûtons-tapenade-coppa-tomates cerises)
	/	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	/	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	/	BOCCONCINI	POULET DE LA FERME RÔTI
	BOUDIN NOIR DE CAMPAGNE ARTISANAL		POIVRONS MARINÉS		PÂTÉ BASQUE		
	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	PURÉE DE POTIRON	FILET DE SAUMON AU CITRON	FONDUE DE POIREAUX	POMMES DUCHESSES
	SALADE VERTE	FROMAGE	HARICOTS BLANCS PERSILLÉS	FROMAGE	RIZ	FROMAGE	FROMAGE
	FROMAGE	FRUIT / BISCUIT	FROMAGE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FROMAGE	LIÉGEOIS CAFÉ	FLAN PÂTISSIER
	CRÈME RENVERSÉE		POMME AU FOUR		FRUIT		
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ 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	JAMBON BLANC OU BETTERAVES EN SALADE						
VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC						
LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS						
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

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 45 – DU 03 AU 09 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	SAMEDI 08	DIMANCHE 09
MIDI	VELOUTÉ DE COURGETTES	TOURIN CATALAN	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	CRÈME D'ARTICHAUTS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE FÈVES	SOUPE À L'OIGNON
	POIREAUX VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	SALADE DE COQUILLETES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	SALADE DE LENTILLES	CHOUX ROUGE VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	CAKE AUX PRUNEAUX ET JAMBON	ASSIETTE AUVERGNATE (salade-oeuf dur-noix-jambon)
	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	FILET DE SAUMON AU CITRON	BOCCONCINI	POULET DE LA FERME RÔTI
	SALADE VERTE	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL		PURÉE DE POTIRON		FONDUE DE POIREAUX	POMMES DE TERRE RÔTIE
	COMPOTE	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	HARICOTS BLANCS PERSILLÉS	FRUIT	RIZ	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	CRÈME RENVERSÉE		LAITAGE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	LAITAGE	LIÉGEOIS CAFÉ	FLAN PÂTISSIER
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ 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	SALADE VERTE OU BETTERAVES EN SALADE						
VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC						
LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS						
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.