

CUISINE COMMUNAUTAIRE

Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN

Tél: 05-63-05-10-55



MENUS SCOLAIRE - GARDERIES



SEMAINE N° 45 – DU 3 AU 7 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
	VELOUTÉ DE COURGETTES SPAGHETTIS BOLOGNAISE	SALADE DE COQUILLETTES À LA MIMOLETTE OMELETTE AUX	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	_	
MIDI	SALADE VERTE (vinaigrette servie à part) YAOURT À BOIRE	POMMES DE TERRE CHOUX FLEURS BÉCHAMEL FRUIT / BISCUIT	HARICOTS BLANCS PERSILLÉS KIRI COMPOTE	PURÉE DE POTIRON FLAN NAPPÉ CARAMEL	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)



CUISINE COMMUNAUTAIRE

Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN

Tél: 05-63-05-10-55



MENUS CRÈCHE



SEMAINE N° 45 – DU 3 AU 7 NOVEMBRE 2025

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

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



CUISINE COMMUNAUTAIRE

Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN

Tél: 05-63-05-10-55



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	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



DESSERT

CUISINE COMMUNAUTAIRE Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN

Tél: 05-63-05-10-55

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
		VELOUTÉ DE COURGETTES	TOURIN CATALAN	POTAGE DE JULIENNE DE	CRÈME D'ARTICHAUTS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE FÈVES	SOUPE À L'OIGNON
			SALADE DE	LÉGUMES			CAKE AUX	ASSIETTE DU SUD
		POIREAUX	COQUILLETTES À LA		SALADE DE	CHOUX ROUGE	PRUNEAUX ET	(salade-croûtons-
		VINAIGRETTE	MIMOLETTE	CAROTTES RÂPÉES	LENTILLES	VINAIGRETTE	LARDONS	tapenade-coppa-
		1		VINAIGRETTE				tomates cerises)
		BOUDIN NOIR DE	OMELETTE AUX		ÉMINCÉ DE DINDE À	PÂTÉ BASQUE	BOCCONCINI	
		CAMPAGNE	POMMES DE TERRE	POIVRONS MARINÉS	LA CRÈME			POULET DE LA FERME
	MIDI	ARTISANAL	CHOLIN EL ELIDO	NOW DE JOUE DE	DUDÉE DE DOTIDON	FILET DE SAUMON AU		RÔTI
		CDACHETTIC	CHOUX FLEURS	NOIX DE JOUE DE	PURÉE DE POTIRON	CITRON	POIREAUX	DOMMES DUCUESSES
		SPAGHETTIS BOLOGNAISE	BÉCHAMEL	PORC CONFITE	FROMAGE	RIZ	FROMAGE	POMMES DUCHESSES
		BOLOGNAISE	FROMAGE	HARICOTS BLANCS	PROMAGE	RIZ	PROMAGE	FROMAGE
		SALADE VERTE	TROWAGE	PERSILLÉS	FLAN NAPPÉ	FROMAGE	LIÉGEOIS CAFÉ	TROWAGE
			FRUIT		CARAMEL			FLAN PÂTISSIER
		FROMAGE	Ī	FROMAGE		FRUIT		
			BISCUIT					
		CRÈME RENVERSÉE		POMME AU FOUR				
F								
						1		

	PLATS DE REMPLACEMENT N°5
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU BETTERAVES EN SALADE
VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC
LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS

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.



ENTRÉE VIANDE

LÉGUME

DESSERT

CUISINE COMMUNAUTAIRE Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN

Tél: 05-63-05-10-55

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
	VELOUTÉ DE COURGETTES	TOURIN CATALAN	POTAGE DE JULIENNE DE	CRÈME D'ARTICHAUTS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE FÈVES	SOUPE À L'OIGNON
		SALADE DE	LÉGUMES			CAKE AUX	ASSIETTE
	POIREAUX	COQUILLETTES		SALADE DE	CHOUX ROUGE	PRUNEAUX ET	AUVERGNATE
	VINAIGRETTE /	VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	LENTILLES	VINAIGRETTE I	JAMBON	(salade-oeuf dur-noix- jambon)
	JAMBON BLANC	OMELETTE AUX	1	ÉMINCÉ DE DINDE À	PÂTÉ DE CAMPAGNE	BOCCONCINI	
		POMMES DE TERRE	POIVRONS MARINÉS	LA CRÈME			POULET DE LA FERME
MIDI	SPAGHETTIS				FILET DE SAUMON AU	FONDUE DE	RÔTI
	BOLOGNAISE	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	PURÉE DE POTIRON	CITRON	POIREAUX	POMMES DE TERRE
	SALADE VERTE	DECHAMEE	TORC CONTIL	FRUIT	RIZ	FRUIT	RÔTIE
		FROMAGE BLANC	HARICOTS BLANCS				
	COMPOTE	NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	PERSILLÉS	FLAN NAPPÉ CARAMEL	LAITAGE	LIÉGEOIS CAFÉ	YAOURT NATURE SANS SUCRE
	CRÈME RENVERSÉE	FRUIT	LAITAGE		FRUIT		(avec dosette de sucre semoule)
		/ BISCUIT	POMME AU FOUR				FLAN PÂTISSIER
		DI ATS DE DEMDI AC	EMENT NOE	ı			

PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS

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



REPAS ADULTES

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

La gentillesse aujourd hui seraix gentille avectout le monde so

c'est bon pour la santé

SEMAINE N° 45 – DU 03 AU 09 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	SAMEDI 08	DIMANCHE 09
	VELOUTÉ DE COURGETTES	TOURIN CATALAN	POTAGE DE JULIENNE DE	CRÈME D'ARTICHAUTS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE FÈVES	SOUPE À L'OIGNON
		SALADE DE	LÉGUMES			CAKE AUX	ASSIETTE DU SUD
	POIREAUX	COQUILLETTES À LA	2 (SALADE DE	CHOUX ROUGE	PRUNEAUX ET	(salade-croûtons-
	VINAIGRETTE	MIMOLETTE	CAROTTES RÂPÉES	LENTILLES	VINAIGRETTE	LARDONS	tapenade-coppa-
			VINAIGRETTE	<u> </u>		50000110111	tomates cerises)
	BOUDIN NOIR DE	OMELETTE AUX		ÉMINCÉ DE DINDE À	PÂTÉ BASQUE	BOCCONCINI	
	CAMPAGNE	POMMES DE TERRE	POIVRONS MARINÉS	LA CRÈME			POULET DE LA
	ARTISANAL				FILET DE SAUMON AU		FERME RÔTI
MIDI	00401157710	CHOUX FLEURS	NOIX DE JOUE DE	PURÉE DE POTIRON	CITRON	POIREAUX	
	SPAGHETTIS	BÉCHAMEL	PORC CONFITE				POMMES DUCHESSES
	BOLOGNAISE			FROMAGE	RIZ	FROMAGE	
	CALARE VERTE	FROMAGE	HARICOTS BLANCS	EL ANIMADDÉ	FROMAGE	LIÉOFOIS OAFÉ	FROMAGE
	SALADE VERTE		PERSILLÉS	FLAN NAPPÉ	FROMAGE	LIÉGEOIS CAFÉ	
		FRUIT		CARAMEL			FLAN PÂTISSIER
	FROMAGE	I DICOLUT	FROMAGE		FRUIT		
	CDÈME DENVEDCÉE	BISCUIT	DOMANE ALL FOLID				
	CRÈME RENVERSÉE		POMME AU FOUR				

	PLATS DE REMPLACEMENT N°5
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

***** 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.



LÉGUME

DESSERT

CUISINE COMMUNAUTAIRE
Zone de Prouxet
82400 VALENCE D'AGEN

MENUS SANS SEL

REPAS ADULTES

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



LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES

RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)

SEMAINE N° 45 - DU 03 AU 09 NOVEMBRE 2025

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

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.

PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS

COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT

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.