



# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



**SEMAINE N° 48 – DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025**

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
MIDI	<p><b>POTAGE DE CITROUILLE</b></p> <p><b>LASAGNES BOLOGNAISE</b></p> <p> <b>SALADE VERTE</b></p> <p><b>FLAN VANILLE NAPPÉ CAMEL</b></p>	<p><b>TABOULÉ</b></p> <p><b>HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ</b></p> <p><b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b></p> <p><b>CHANTENEIGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE</b></p> <p><b>BŒUF BOURGUIGNON</b></p> <p><b>TORSADES</b></p> <p><b>YAOURT NATURE SUCRÉ</b></p>	<p><b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b></p> <p><b>HARICOTS BLANCS À LA SAUCE TOMATE</b></p> <p><b>RIZ</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC AROMATISÉ / BISCUIT</b></p>	<p><b>CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON</b></p> <p><b>POISSON PANÉ CITRON</b></p> <p><b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b></p> <p> <b>GOUDA</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>



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° 48 – DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025**

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
MIDI	<b>POTAGE DE CITROUILLE</b>  <b>LASAGNES BOLOGNAISE</b>  <b>SALADE VERTE</b>  <b>FLAN VANILLE NAPPÉ CAMEL</b>	<b>TABOULÉ</b>  <b>HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ</b>  <b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE</b>  <b>BŒUF BOURGUIGNON</b>  <b>TORSADES</b>  <b>YAOURT NATURE SUCRÉ</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b>  <b>ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS</b>  <b>HARICOTS BLANCS À LA SAUCE TOMATE</b>  <b>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</b>	<b>CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON</b>  <b>POISSON PANÉ CITRON</b>  <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>



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 PETITE CRÈCHE

**SEMAINE N° 48 – DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025**

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
MIDI	<b>FLAN VANILLE NAPPÉ CAMEL</b>	<b>FROMAGE FRUIT</b>	<b>YAOURT NATURE SUCRÉ</b>	<b>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</b>	<b>FROMAGE FRUIT</b>



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° 48 – DU 24 AU 30 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
MIDI	<p>POTAGE DE CITROUILLE</p> <p>POIREAUX VINAIGRETTE / PÂTÉ EN CROÛTE</p> <p>LASAGNES BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>POTAGE PARMENTIER</p> <p>TABOULÉ</p> <p>CUISSE DE POULET AU JUS</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE BRETON</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE DE COLZA</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p> <p>TORSADES</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>VELOUTÉ DE CRESSON</p> <p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS</p> <p>CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS</p> <p>HARICOTS BLANCS À LA SAUCE TOMATE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ / BISCUIT</p>	<p>CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON</p> <p>CROISSANT JAMBON FROMAGE</p> <p>POISSON PANÉ CITRON</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE NEVERS</p> <p>ASPERGES VINAIGRETTE / SAUCISSE SÈCHE DE TRADITION ARTISANALE BEURRE</p> <p>TRIPES À LA MODE DE CAEN</p> <p>POMME DE TERRE VAPEUR</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MINISTRONE</p> <p>CREVETTES MAYONNAISE</p> <p>FAUX-FILET AUX ÉCHALOTES</p> <p>TOMATES PROVENÇALES / POMMES RÖSTIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>GÂTEAU STRACCIATELLA À LA CERISE</p>
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					<p>★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON</p> <p>LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)</p>		
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° 48 – DU 24 AU 30 NOVEMBRE 2025

happyfête

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
MIDI	<p>POTAGE DE CITROUILLE</p> <p>POIREAUX VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE</p> <p>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FRUIT</p> <p>FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>POTAGE PARMENTIER</p> <p>TABOULÉ</p> <p>CUISSE DE POULET AU JUS</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>LAITAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE BRETON</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p> <p>TORSADES</p> <p>FRUIT</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>VELOUTÉ DE CRESSON</p> <p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS</p> <p>CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS</p> <p>HARICOTS BLANCS À LA SAUCE TOMATE</p> <p>COMPOTE</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ / BISCUIT</p>	<p>CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON</p> <p>TARTE POULET PRINTANIÈRE</p> <p>FILET DE POISSON AU FOUR</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE NEVERS</p> <p>ASPERGES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC</p> <p>FOIE DE VEAU SAUCE TOMATE</p> <p>POMME DE TERRE VAPEUR</p> <p>LAITAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MINISTRONE</p> <p>COLIN BELLEVUE</p> <p>FAUX-FILET AUX ÉCHALOTES</p> <p>TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p> <p>GÂTEAU STRACCIATELLA À LA CERISE</p>

### PLATS DE REMPLACEMENT N°3

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

★ 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.



# MENUS

## REPAS ADULTES

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



### SEMAINE N° 48 – DU 24 AU 30 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
MIDI	<b>POTAGE DE CITROUILLE</b>  <b>POIREAUX VINAIGRETTE</b> / <b>PÂTÉ EN CROÛTE</b>  <b>LASAGNES BOLOGNAISE</b>  <b>SALADE VERTE</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FLAN VANILLE NAPPÉ Caramel</b>	<b>POTAGE PARMENTIER</b>  <b>TABOULÉ</b>  <b>CUISSE DE POULET AU JUS</b>  <b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE BRETON</b>  <b>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE</b> / <b>SARDINE À L'HUILE DE COLZA</b>  <b>BŒUF BOURGUIGNON</b>  <b>TORSADES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>YAOURT NATURE SUCRÉ</b>	<b>VELOUTÉ DE CRESSON</b>  <b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b> / <b>SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS</b>  <b>CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS</b>  <b>HARICOTS BLANCS À LA SAUCE TOMATE</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</b> / <b>BISCUIT</b>	<b>CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON</b>  <b>CROISSANT JAMBON FROMAGE</b>  <b>POISSON PANÉ CITRON</b>  <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE NEVERS</b>  <b>ASPERGES VINAIGRETTE</b> / <b>SAUCISSE SÈCHE DE TRADITION ARTISANALE BEURRE</b>  <b>TRIPES À LA MODE DE CAEN</b>  <b>POMME DE TERRE VAPEUR</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>MINISTRONE</b>  <b>CREVETTES MAYONNAISE</b>  <b>FAUX-FILET AUX ÉCHALOTES</b>  <b>TOMATES PROVENÇALES</b> / <b>POMMES RÖSTIS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>GÂTEAU STRACCIATELLA À LA CERISE</b>
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°3</b>							
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE				★ 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)		
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° 48 – DU 24 AU 30 NOVEMBRE 2025**



	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
MIDI	<b>POTAGE DE CITROUILLE</b>  <b>POIREAUX VINAIGRETTE</b> / <b>PÂTÉ DE CAMPAGNE</b>  <b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</b>  <b>SALADE VERTE</b>  <b>FRUIT</b>  <b>FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL</b>	<b>POTAGE PARMENTIER</b>  <b>TABOULÉ</b>  <b>CUISSE DE POULET AU JUS</b>  <b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b>  <b>LAITAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE BRETON</b>  <b>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE</b> / <b>FILET DE MAQUEREAUX</b>  <b>BŒUF BOURGUIGNON</b>  <b>TORSADES</b>  <b>FRUIT</b>  <b>YAOURT NATURE SUCRÉ</b>	<b>VELOUTÉ DE CRESSON</b>  <b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b> / <b>SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS</b>  <b>CÔTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS</b>  <b>HARICOTS BLANCS À LA SAUCE TOMATE</b>  <b>COMPOTE</b>  <b>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</b> / <b>BISCUIT</b>	<b>CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON</b>  <b>TARTE POULET PRINTANIÈRE</b>  <b>FILET DE POISSON AU FOUR</b>  <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>  <b>YAOURT NATURE SANS SUCRE</b> <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE NEVERS</b>  <b>ASPERGES VINAIGRETTE</b> / <b>JAMBON BLANC</b>  <b>FOIE DE VEAU SAUCE TOMATE</b>  <b>POMME DE TERRE VAPEUR</b>  <b>LAITAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>MINISTRONE</b>  <b>COLIN BELLEVUE</b>  <b>FAUX-FILET AUX ÉCHALOTES</b>  <b>TOMATES PROVENÇALES</b> / <b>POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES</b>  <b>FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE</b> <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>  <b>GÂTEAU STRACCIATELLA À LA CERISE</b>
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°3</b>					★ 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	<b>OEUF DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE</b>						
VIANDE	<b>FILET DE POISSON AU FOUR OU STEAK HACHÉ DE BŒUF</b>						
LÉGUME	<b>PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES</b>						
DESSERT	<b>COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT</b>						

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'HÉSITÉS 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.