

CUISINE COMMUNAUTAIRE

Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN

Tél: 05-63-05-10-55



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 49 – DU 01 AU 05 DÉCEMBRE 2025

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	
	BOUILLON AU VERMICELLE	SALADE COLESLAW	SALADE DE RIZ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	POTAGE DE POIS CASSÉS	
	CORDON BLEU	STEAK HACHÉ FRITES	ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE	COQUILLETTES À LA MEXICAINE	FILET DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC	
MIDI	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	ST PAULIN	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL	EDAM	PURÉE DE POTIRON	
	YAOURT FERMIER SUR LIT D'ABRICOT	FRUIT	KIRI MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT	PETITS SUISSES AROMATISÉS	

*

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.



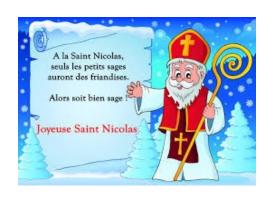
CUISINE COMMUNAUTAIRE

Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN

Tél: 05-63-05-10-55



MENUS CRÈCHE



SEMAINE N° 49 – DU 01 AU 05 DÉCEMBRE 2025

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
	BOUILLON AU VERMICELLE	SALADE COLESLAW	SALADE DE RIZ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	POTAGE DE POIS CASSÉS
		STEAK HACHÉ	ESCALOPE DE VEAU À		
	ESCALOPE DE DINDE		LA NORMANDE	SAUTÉ DE PORC À LA	FILET DE LIEU NOIR AU
		POMMES DE TERRE		MOUTARDE	BEURRE BLANC
MIE	PETITS POIS À LA	PERSILLÉES	CHOUX FLEURS ET	00011111 57750	DUDÉE DE DOTIDON
	FRANÇAISE	FDOMAGE	BROCOLIS BÉCHAMEL	COQUILLETTES	PURÉE DE POTIRON
	YAOURT FERMIER SUR	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PETITS SUISSES
	LIT D'ABRICOT	FRUIT	PROMAGE	PROMAGE	AROMATISÉS
	EII D'ABRICOT	T KOIT	COMPOTE	FRUIT	AROMATISES
		1			

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



CUISINE COMMUNAUTAIRE

Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN Tél : 05-63-05-10-55



MENUS PETITE CRÈCHE



SEMAINE N° 49 - DU 01 AU 05 DÉCEMBRE 2025

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
MIDI	YAOURT FERMIER SUR LIT D'ABRICOT	FROMAGE FRUIT	FROMAGE	FROMAGE FRUIT	PETITS SUISSES AROMATISÉS

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



CUISINE COMMUNAUTAIRE Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN Tél: 05-63-05-10-55

MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES





SEMAINE N° 49 - DU 01 AU 07 DÉCEMBRE 2025

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	SAMEDI 06	DIMANCHE 07
	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE AUVERGNAT	CONSOMMÉ DE TOMATE AU BASILIC	TOURIN À L'AIL	POTAGE DE POIS CASSÉS	BOUILLON DE POT AU FEU	VELOUTÉ D'ASPERGES
		SALADE COLESLAW		BETTERAVES			
	CŒURS DE PALMIER		SALADE DE RIZ	ROUGES	SALADE DE POMMES	SALADE D'ENDIVES	TOURTE À LA
	VINAIGRETTE /	STEAK HACHÉ SAUCE ROQUEFORT	NIÇOISE	VINAIGRETTE	DE TERRE AU JAMBON	AU CANTAL	PARISIENNE
	ŒUFS DURS		ESCALOPE DE VEAU	PÂTÉ DE TÊTE		CHILI CON CARNE	POULET DE LA
	CORDON BLEU	FRITES	À LA NORMANDE	RAVIGOTE	FILET DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC	FROMAGE	FERME RÔTI
MIDI	CORDON BLEU	FROMAGE	CHOUX FLEURS ET	SAUTÉ DE PORC À LA	AU DEURRE BLANC	PROMAGE	HARICOTS PLATS
	PETITS POIS À LA		BROCOLIS	MOUTARDE	PURÉE DE POTIRON	POMME AU FOUR	D'ESPAGNE
	FRANÇAISE	FRUIT	BÉCHAMEL				
	FROMAGE		FROMAGE	COQUILLETTES	FROMAGE		FROMAGE
	PROWAGE		PROWAGE	FROMAGE	PETITS SUISSES		BAVAROIS AUX
	YAOURT FERMIER		MOUSSE AU		AROMATISÉS		FRUITS ROUGES
	SUR LIT D'ABRICOT		CHOCOLAT	FRUIT			
	PLATS DE REMPLACEMENT NºA						

PÂTÉ OU SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET

***** FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

PLATS DE REMPLACEMENT N°4 ENTRÉE VIANDE **PURÉE OU ÉPINARD** LÉGUME **COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT** DESSERT

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

Tél: 05-63-05-10-55



MENUS SANS SEL RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 49 - DU 01 AU 07 DÉCEMBRE 2025

		LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	SAMEDI 06	DIMANCHE 07
		BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE AUVERGNAT	CONSOMMÉ DE TOMATE AU BASILIC	TOURIN À L'AIL	POTAGE DE POIS CASSÉS	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE DE LÉGUMES
			SALADE COLESLAW		BETTERAVES			_
		CŒURS DE PALMIER	,	SALADE DE RIZ	ROUGES	SALADE DE POMMES	SALADE D'ENDIVES	TOURTE À LA
		VINAIGRETTE	STEAK HACHÉ		VINAIGRETTE	DE TERRE AU	AUX NOIX	PARISIENNE
				ESCALOPE DE VEAU		JAMBON		
		ŒUFS DURS	FRITES	À LA NORMANDE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	FILET DE LIEU NOID	CHILI CON CARNE	POULET DE LA
		ESCALOPE DE DINDE	LAITAGE	CHOUX FLEURS ET	SAUTÉ DE PORC AU	FILET DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC	LAITAGE	FERME RÔTI
N	/IIDI	AU JUS	LATIAGE	BROCOLIS	CARAMEL	AU DEURKE BLANC	LATTAGE	HARICOTS PLATS
		A0 303	FRUIT	BÉCHAMEL	GAITAMEE	PURÉE DE POTIRON	POMME AU FOUR	D'ESPAGNE
		PETITS POIS	11.011		COQUILLETTES		7.01.	
				FRUIT		FRUIT		FROMAGE BLANC
		FRUIT			YAOURT NATURE			NATURE SANS SUCRE
				MOUSSE AU	SANS SUCRE	PETITS SUISȘES		(avec dosette de sucre semoule)
		YAOURT FERMIER		CHOCOLAT	(avec dosette de sucre semoule)	AROMATISÉS		BAVAROIS AUX
		SUR LIT D'ABRICOT			FRUIT			FRUITS ROUGES
					_			
			PLATS DE REMPLAC	CFMFNT N°4			ı	

	1 1
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

***** 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 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



SEMAINE N° 49 - DU 01 AU 07 DÉCEMBRE 2025

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	SAMEDI 06	DIMANCHE 07
	BOUILLON AU	POTAGE AUVERGNAT	CONSOMMÉ DE	TOURIN À L'AIL	_	BOUILLON DE POT AU	VELOUTÉ
	VERMICELLE		TOMATE AU BASILIC		CASSÉS	FEU	D'ASPERGES
		SALADE COLESLAW		BETTERAVES			,
	CŒURS DE PALMIER	,	SALADE DE RIZ	ROUGES	SALADE DE POMMES	SALADE D'ENDIVES	TOURTE À LA
	VINAIGRETTE	STEAK HACHÉ SAUCE	NIÇOISE	VINAIGRETTE	DE TERRE AU	AU CANTAL	PARISIENNE
	/	ROQUEFORT			JAMBON		
	ŒUFS DURS		ESCALOPE DE VEAU	PÂTÉ DE TÊTE		CHILI CON CARNE	POULET DE LA
		POMMES DE TERRE	À LA NORMANDE	RAVIGOTE	FILET DE LIEU NOIR		FERME RÔTI
MIDI	CORDON BLEU	PERSILLÉES	CHOUNT ELEUDO ET	CALITÉ DE DODO À LA	AU BEURRE BLANC	FROMAGE	LIADICOTO DI ATC
	DETITO DOIG À LA	FDOMAGE	CHOUX FLEURS ET	SAUTÉ DE PORC À LA	BURÉE DE BOTIDON	DOMANG ALL FOLID	HARICOTS PLATS
	PETITS POIS À LA	FROMAGE	BROCOLIS	MOUTARDE	PURÉE DE POTIRON	POMME AU FOUR	D'ESPAGNE
	FRANÇAISE	FRUIT	BÉCHAMEL	COQUILLETTES	FROMAGE		FROMAGE
	FROMAGE	FROIT	FROMAGE	COQUILLETTES	PROMAGE		PROMAGE
	PROMAGE		PROMAGE	FROMAGE	PETITS SUISSES		BAVAROIS AUX
	YAOURT FERMIER		MOUSSE AU	PROMAGE	AROMATISÉS		FRUITS ROUGES
	SUR LIT D'ABRICOT		CHOCOLAT	FRUIT	AROMATISES		TROTTS ROOSES
	SOR EIT D'ADRICOT		CHOCOLAT	11.011			
PLATS DE REMPLACEMENT Nº4							

	PLATS DE REMPLACEMENT N°4
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

★ 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 SANS SEL

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 49 - DU 01 AU 07 DÉCEMBRE 2025

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	SAMEDI 06	DIMANCHE 07
	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE AUVERGNAT	CONSOMMÉ DE TOMATE AU BASILIC	TOURIN À L'AIL	POTAGE DE POIS CASSÉS	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE DE LÉGUMES
	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE /	SALADE COLESLAW STEAK HACHÉ	SALADE DE RIZ ESCALOPE DE VEAU	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	TOURTE À LA PARISIENNE
	ŒUFS DURS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	À LA NORMANDE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	FILET DE LIEU NOIR	CHILI CON CARNE	POULET DE LA FERME RÔTI
MIDI	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	LAITAGE	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS	SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL	AU BEURRE BLANC	LAITAGE	HARICOTS PLATS
	PETITS POIS	FRUIT	BÉCHAMEL FRUIT	COQUILLETTES	PURÉE DE POTIRON FRUIT	POMME AU FOUR	D'ESPAGNE FROMAGE BLANC
	FRUIT		MOUSSE AU	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	PETITS SUISSES AROMATISÉS		NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	YAOURT FERMIER SUR LIT D'ABRICOT		CHOCOLAT	FRUIT	AROMATISES		BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
		PLATS DE REMPLAC	EMENT Nº4				

PLATS DE REMPLACEMENT N°4

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

* 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.