



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 49 – DU 01 AU 05 DÉCEMBRE 2025

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



FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON



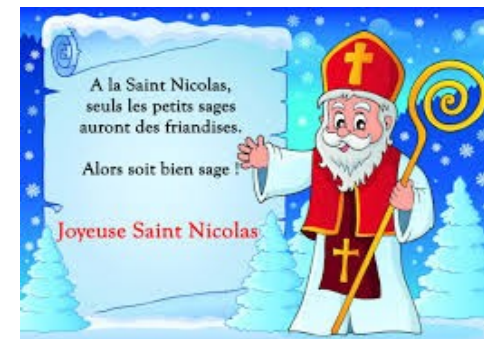
AIDE U.E À DESTINATION DES ÉCOLES

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.



MENUS CRÈCHE



SEMAINE N° 49 – DU 01 AU 05 DÉCEMBRE 2025

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE ESCALOPE DE DINDE PETITS POIS À LA FRANÇAISE YAOURT FERMIER SUR LIT D'ABRICOT	SALADE COLESLAW STEAK HACHÉ POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE FRUIT	SALADE DE RIZ ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL FROMAGE COMPOTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE COQUILLETES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE POIS CASSÉS FILET DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC PURÉE DE POTIRON 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)

?

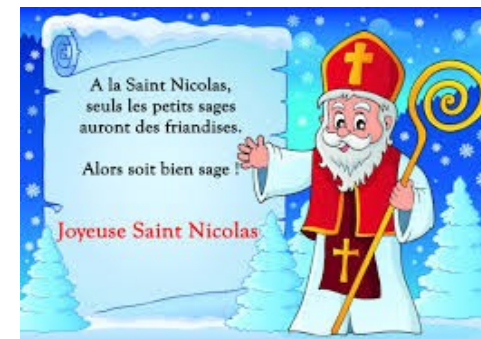
LA LÉGISLATION NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON, N'HÉSITEZ PAS À LES LEUR DEMANDER.

CRÈCHE : MENUS DES MIXÉS SEMAINE N°4



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 COMPOTE	FROMAGE FRUIT	PETITS SUISSÉS 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



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
MIDI	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
	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / ŒUFS DURS	SALADE COLESLAW	SALADE DE RIZ NIÇOISE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE TÊTE RAVIGOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	SALADE D'ENDIVES AU CANTAL	TOURTE À LA PARISIENNE
	CORDON BLEU	FRITES	ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE		FILET DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC	CHILI CON CARNE	POULET DE LA FERME RÔTI
	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	FROMAGE	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	PURÉE DE POTIRON	FROMAGE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE
	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	COQUILLETES	FROMAGE	POMME AU FOUR	FROMAGE
			MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE	PETITS SUISSES AROMATISÉS		BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
	YAOURT FERMIER SUR LIT D'ABRICOT			FRUIT			
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° 49 – DU 01 AU 07 DÉCEMBRE 2025

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	SAMEDI 06	DIMANCHE 07
MIDI	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 / ŒUFS DURS	SALADE COLESLAW	SALADE DE RIZ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	TOURTE À LA PARISIENNE
	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	STEAK HACHÉ	ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE	SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL	FILET DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC	CHILI CON CARNE	POULET DE LA FERME RÔTI
	PETITS POIS	FRITES	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL	COQUILLETES	PURÉE DE POTIRON	LAITAGE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE
	FRUIT	FRUIT	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FRUIT	POMME AU FOUR	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	YAOURT FERMIER SUR LIT D'ABRICOT		MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT	PETITS SUISSÉS AROMATISÉS		BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
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° 49 – DU 01 AU 07 DÉCEMBRE 2025



	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	SAMEDI 06	DIMANCHE 07
MIDI	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
	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / ŒUFS DURS	SALADE COLESLAW	SALADE DE RIZ NIÇOISE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE TÊTE RAVIGOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	SALADE D’ENDIVES AU CANTAL	TOURTE À LA PARISIENNE
	CORDON BLEU	STEAK HACHÉ SAUCE ROQUEFORT	ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE		FILET DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC	CHILI CON CARNE	POULET DE LA FERME RÔTI
	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE		FROMAGE	HARICOTS PLATS D’ESPAGNE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	COQUILLETTES	PURÉE DE POTIRON	POMME AU FOUR	FROMAGE
		FRUIT		FROMAGE	FROMAGE		BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
	YAOURT FERMIER SUR LIT D’ABRICOT		MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT	PETITS SUISSÉS AROMATISÉS		
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON <		

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
MIDI	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	SALADE DE RIZ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	TOURTE À LA PARISIENNE
	/ ŒUFS DURS	STEAK HACHÉ	ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE	/ PÂTÉ DE CAMPAGNE	FILET DE LIEU NOIR AU BEURRE BLANC	CHILI CON CARNE	POULET DE LA FERME RÔTI
	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL	SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL	COQUILLETES	LAITAGE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE
	PETITS POIS	LAITAGE	FRUIT	COQUILLETES	PURÉE DE POTIRON	POMME AU FOUR	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT
	YAOURT FERMIER SUR LIT D'ABRICOT		MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	PETITS SUISSÉS AROMATISÉS		BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON <		

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.