

CUISINE COMMUNAUTAIRE

Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN

Tél: 05-63-05-10-55



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 50 - DU 08 AU 12 DÉCEMBRE 2025

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
	POTAGE DE CITROUILLE	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE HARICOTS VERTS À LA FÊTA	FEUILLETÉ AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES
	SAUTÉ DE BŒUF AUX	OMELETTE AU FROMAGE	ÉMINCÉ DE DINDE	RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL	BRANDADE DE POISSON
MIDI	OLIVES	PURÉE DE	FAÇON OSSO-BUCO		SALADE VERTE
	GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE	COURGETTES	RISOTTO	POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER	Pateurs GOUDA
	TOME BLANCHE	FLAN AU CHOCOLAT	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT À BOIRE	FRUIT
	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° 50 - DU 08 AU 12 DÉCEMBRE 2025

		LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
		POTAGE DE CITROUILLE	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE HARICOTS VERTS À LA FÊTA	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE LÉGUMES
		_	OMELETTE AU			BRANDADE DE
		SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES	FROMAGE	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO	RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL	POISSON
	MIDI		PURÉE DE	-		SALADE VERTE
		GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE	COURGETTES	RISOTTO	POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER	FROMAGE
			YAOURT NATURE SANS	FROMAGE BLANC	_	
		FROMAGE	SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	SAVEUR VANILLE	YAOURT À BOIRE	FRUIT
	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



CUISINE COMMUNAUTAIRE

Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN

Tél: 05-63-05-10-55



MENUS PETITE CRÈCHE



SEMAINE N° 50 - DU 08 AU 12 DÉCEMBRE 2025

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
MIDI	FROMAGE FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	YAOURT À BOIRE	FROMAGE FRUIT
. A .					

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

MENUS

Tél: 05-63-05-10-55

ı 29 nov au 14 dec 2025

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 50 - DU 08 AU 14 DÉCEMBRE 2025

LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
POTAGE DE CITROUILLE	CRÈME D'ARTICHAUTS	SOUPE AUX CHOUX	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE CAROTTES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
DUO DE CHOUX	SALADE DE	SALADE DE HARICOTS VERTS À	FEUILLETÉ AU	CÉLERI RAVE	SALADE DE TORTIS	SALADE D'AGRUMES (salade-oranges-
SAUTÉ DE BŒUF AUX	STRASBOURGEOISE	ÉMINCÉ DE DINDE	RÔTI DE PORC À LA	1		pomelos)
OLIVES	OMELETTE AUX OIGNONS	FAÇON OSSO-BUCO	CRÈME D'AIL	BRANDADE DE	FROMAGE	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU
GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE		POÈLÉE DE LÉGUMES D'HIVER		YAOURT GOURMAND	FLAGEOLETS
FROMAGE	FROMAGE	CRÈME DESSERT	FROMAGE	FROMAGE	NOIX DE COCO	FROMAGE
FRUIT	FLAN AU CHOCOLAT	VANILLE	PÂTISSERIE	FRUIT		CLAFOUTIS AUX FRUITS EXOTIQUES
	POTAGE DE CITROUILLE DUO DE CHOUX VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE FROMAGE	POTAGE DE CITROUILLE DUO DE CHOUX VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT CRÈME D'ARTICHAUTS SALADE DE LENTILLES À LA STRASBOURGEOISE OMELETTE AUX OIGNONS PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FROMAGE	POTAGE DE CITROUILLE DUO DE CHOUX VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT CRÈME D'ARTICHAUTS SALADE DE HARICOTS VERTS À LA FÊTA SAUTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS OMELETTE AUX OIGNONS PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FROMAGE CRÈME D'ARTICHAUTS SALADE DE HARICOTS VERTS À LA FÊTA ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO RISOTTO FROMAGE CRÈME DE COURGETTES FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE	POTAGE DE CITROUILLE DUO DE CHOUX VINAIGRETTE SALADE DE LENTILLES À LA STRASBOURGEOISE SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE CRÈME D'ARTICHAUTS SALADE DE HARICOTS VERTS À LA FÊTA FEUILLETÉ AU FROMAGE ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO RISOTTO POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE PÂTISSERIE	POTAGE DE CITROUILLE D'ARTICHAUTS SALADE DE LENTILLES À LA STRASBOURGEOISE SAUTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE CRÈME D'ARTICHAUTS SALADE DE LÉGUMES SALADE DE LÉGUMES SALADE DE LÉGUMES FEUILLETÉ AU FROMAGE FROMAGE	POTAGE DE CITROUILLE DUO DE CHOUX VINAIGRETTE SALADE DE LENTILLES À LA STRASBOURGEOISE SALADE DE LENTILLES À LA STRASBOURGEOISE GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE CRÈME D'ARTICHAUTS SALADE DE LÉGUMES SALADE DE LÉGUMES SALADE DE LÉGUMES CAROTTES SALADE DE LÉGUMES SALADE DE LÉGUMES SALADE DE CAROTTES SALADE DE CAROTTES SALADE DE TORTIS AU THON PÂTÉ DE CAMPAGNE FROMAGE FROMAGE

	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.

CUISINE COMMUNAUTAIRE Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN

u 29 nov au 14 dec 2025

DESSERT

Tél: 05-63-05-10-55

MENUS SANS SEL

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 50 - DU 08 AU 14 DÉCEMBRE 2025

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
	POTAGE DE CITROUILLE	CRÈME D'ARTICHAUTS	SOUPE AUX CHOUX	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE CAROTTES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	DUO DE CHOUX VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE HARICOTS VERTS	AVOCAT À LA RUSSE	CÉLERI RAVE VINAIGRETTE	SALADE DE TORTIS	SALADE D'AGRUMES (salade-oranges-
	SAUTÉ DE BŒUF À	OMELETTE AUX	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO	RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL	PÂTÉ DE CAMPAGNE	ENDIVES AU JAMBON	`
MIDI	LA PROVENÇALE	OIGNONS	RISOTTO	POÊLÉE DE LÉGUMES		FRUIT	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU
MIDI	POMME DE TERRE VAPEUR	PURÉE DE COURGETTES	FRUIT	D'HIVER	POISSON	YAOURT GOURMAND NOIX DE COCO	FLAGEOLETS
	LAITAGE	FRUIT	CRÈME DESSERT	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	SALADE VERTE		FROMAGE BLANC
	FRUIT	FLAN AU CHOCOLAT	VANILLE	PÂTISSERIE	LAITAGE FRUIT		(avec dosette de sucre semoule)
					FROIT		CLAFOUTIS AUX FRUITS EXOTIQUES
		DI ATO DE DEMOLAC					

	PLATS DE REMPLACEMENT N°5
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

***** 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.



VALENCE D'AGEN

Du 29 nov au 14 dec 2025



REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 50 - DU 08 AU 14 DÉCEMBRE 2025

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
	POTAGE DE	CRÈME	SOUPE AUX CHOUX	BOUILLON AU	POTAGE DE	POTAGE DE	VELOUTÉ DE
	CITROUILLE	D'ARTICHAUTS		VERMICELLE	LÉGUMES	CAROTTES	CHAMPIGNONS
			SALADE DE	_			
	DUO DE CHOUX	SALADE DE	HARICOTS VERTS À	FEUILLETÉ AU	CÉLERI RAVE	SALADE DE TORTIS	SALADE D'AGRUMES
	VINAIGRETTE	LENTILLES À LA	LA FÊTA	FROMAGE	VINAIGRETTE	AU THON	(salade-oranges-
	ć	STRASBOURGEOISE	<u> </u>				pomelos)
	SAUTÉ DE BŒUF AUX		ÉMINCÉ DE DINDE	RÔTI DE PORC À LA	PATE DE CAMPAGNE	ENDIVES AU JAMBON	l l
	OLIVES	OMELETTE AUX	FAÇON OSSO-BUCO	CRÈME D'AIL	5544545555		TRANCHE DE GIGOT
MIDI	CNOCCUIC DE	OIGNONS	DISOTTO	DOÊL ÉE DE LÉCUMES	BRANDADE DE	FROMAGE	D'AGNEAU
MIDI	GNOCCHIS DE	PURÉE DE	RISOTTO	POÊLÉE DE LÉGUMES	MORUE	VACUET COURMAND	FLACEOLETS
	POMMES DE TERRE	COURGETTES	FROMAGE	D'HIVER	SALADE VERTE	YAOURT GOURMAND NOIX DE COCO	FLAGEOLETS
	FROMAGE	COURGETTES	PROMAGE	FROMAGE	SALADE VERTE	NOIX DE COCO	FROMAGE
	FROMAGE	FROMAGE	CRÈME DESSERT	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE
	FRUIT	TROMAGE	VANILLE	PÂTISSERIE	THOMAGE		CLAFOUTIS AUX
	11.011	FLAN AU CHOCOLAT	7	171110021112	FRUIT		FRUITS EXOTIQUES
		PLATS DE REMPLAC	EMENT N°5				

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

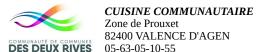
COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT

* 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.



Du 29 nov au 14 dec 2025

DESSERT



REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 50 - DU 08 AU 14 DÉCEMBRE 2025

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
	POTAGE DE CITROUILLE	CRÈME D'ARTICHAUTS	SOUPE AUX CHOUX	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE CAROTTES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	DUO DE CHOUX	SALADE DE	SALADE DE HARICOTS VERTS	AVOCAT À LA RUSSE		SALADE DE TORTIS	SALADE D'AGRUMES
	VINAIGRETTE	LENTILLES			VINAIGRETTE		(salade-oranges-
	SAUTÉ DE BŒUF À	OMELETTE AUX	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO	RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL	PÂTÉ DE CAMPAGNE	ENDIVES AU JAMBON	pomelos)
	LA PROVENÇALE	OIGNONS	RISOTTO	POÊLÉE DE LÉGUMES	BRANDADE DE	FRUIT	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU
MIDI	POMME DE TERRE VAPEUR	PURÉE DE COURGETTES	FRUIT	D'HIVER	POISSON	YAOURT GOURMAND NOIX DE COCO	FLAGEOLETS
	LAITAGE	FRUIT	CRÈME DESSERT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	SALADE VERTE		FROMAGE BLANC
	FRUIT	FLAN AU CHOCOLAT	VANILLE	(avec dosette de sucre semoule)	LAITAGE		NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FROIT	PLAN AU CHOCOLAT		PÂTISSERIE	FRUIT		CLAFOUTIS AUX
							FRUITS EXOTIQUES
	PLATS DE REMPLACEMENT N°5						

SALADE VERTE OU BETTERAVES EN SALADE ENTRÉE FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC VIANDE PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS LÉGUME **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.