



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 50 – DU 08 AU 12 DÉCEMBRE 2025



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

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° 50 – DU 08 AU 12 DÉCEMBRE 2025



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



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



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



MENUS

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
MIDI		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 À LA STRASBOURGEOISE	SALADE DE HARICOTS VERTS À LA FÊTA	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CÉLERI RAVE VINAIGRETTE /	SALADE DE TORTIS AU THON	SALADE D'AGRUMES (salade-oranges-pomelos)
		SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES	OMELETTE AUX OIGNONS	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO	RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL	PÂTÉ DE CAMPAGNE	ENDIVES AU JAMBON	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU
		GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE COURGETTES	RISOTTO	POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER	BRANDADE DE MORUE	FROMAGE	FLAGEOLETS
		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	SALADE VERTE	YAOURT GOURMAND NOIX DE COCO	FROMAGE
	FRUIT	FLAN AU CHOCOLAT	CRÈME DESSERT VANILLE	PÂTISSERIE	FROMAGE	FRUIT	CLAFOUTIS AUX FRUITS EXOTIQUES	
PLATS DE REMPLACEMENT N°5						★ 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	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							

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° 50 – DU 08 AU 14 DÉCEMBRE 2025



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

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° 50 – DU 08 AU 14 DÉCEMBRE 2025



	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
MIDI	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 À LA STRASBOURGEOISE	SALADE DE HARICOTS VERTS À LA FÊTA	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CÉLERI RAVE VINAIGRETTE /	SALADE DE TORTIS AU THON	SALADE D'AGRUMES (salade-oranges-pomelos)
	SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES	OMELETTE AUX OIGNONS	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO	RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL	PÂTÉ DE CAMPAGNE	ENDIVES AU JAMBON	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU
	GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE COURGETTES	RISOTTO	POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER	BRANDADE DE MORUE	FROMAGE	FLAGEOLETS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	SALADE VERTE	YAOURT GOURMAND NOIX DE COCO	FROMAGE
	FRUIT	FLAN AU CHOCOLAT	CRÈME DESSERT VANILLE	PÂTISSERIE	FROMAGE		CLAFOUTIS AUX FRUITS EXOTIQUES
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ 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	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						

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

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
MIDI	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 / PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE TORTIS	SALADE D'AGRUMES (salade-oranges-pomelos)
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	OMELETTE AUX OIGNONS	ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO	RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL		ENDIVES AU JAMBON	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU
	POMME DE TERRE VAPEUR	PURÉE DE COURGETTES	RISOTTO	POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER	BRANDA DE POISSON	FRUIT	FLAGEOLETS
	LAITAGE	FRUIT	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	SALADE VERTE	YAOURT GOURMAND NOIX DE COCO	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	FRUIT	FLAN AU CHOCOLAT		PÂTISSERIE	LAITAGE		CLAFOUTIS AUX FRUITS EXOTIQUES
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ 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	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						

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.