



# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

## SEMAINE N° 3 – DU 13 AU 17 JANVIER 2025

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
MIDI	<b>VELOUTÉ DE COURGETTES</b>  SPAGHETTIS SAUCE TOMATE À LA <b>PROTÉINE VÉGÉTALE</b>  <b>SALADE VERTE</b>  FROMAGE BLANC À LA VANILLE  BISCUIT	TABOULÉ  POISSON MEUNIÈRE CITRON  PURÉE DE <b>POTIRON</b>  FROMAGE  FRUIT	<b>BETTERAVES ROUGES</b> VINAIGRETTE  ESCALOPE DE PORC AU JUS  <b>HARICOTS BLANCS</b> PERSILLÉS  YAOURT AROMATISÉ	CRÊPE AU FROMAGE  SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE  <b>CAROTTES BRAISÉES</b>  <b>CRÈME FERMIÈRE AU CHOCOLAT</b>	POTAGE DUBARRY  HACHÉ DE VEAU  FRITES  FROMAGE  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° 3 – DU 13 AU 17 JANVIER 2025

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
MIDI	<b>VELOUTÉ DE COURGETTES</b>  <b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</b>  <b>SALADE VERTE</b>  <b>FROMAGE BLANC À LA VANILLE</b>	<b>TABOULÉ</b>  <b>POISSON MEUNIÈRE CITRON</b>  <b>PURÉE DE POTIRON</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</b>  <b>ESCALOPE DE PORC AU JUS</b>  <b>HARICOTS BLANCS PERSILLÉS</b>  <b>YAOURT AROMATISÉ</b>	<b>BOUILLON POT AU FEU</b>  <b>SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE</b>  <b>CAROTTES BRAISÉES</b>  <b>YAOURT NATURE SANS SUCRE</b> (avec dosette de sucre semoule)	<b>POTAGE DUBARRY</b>  <b>HACHÉ DE VEAU</b>  <b>FRITES</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

## RÉSIDENCE BALIVERNES



### SEMAINE N° 3 – DU 13 AU 19 JANVIER 2025

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
MIDI	<b>VELOUTÉ DE COURGETTES</b>  <b>FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE / ŒUFS DURS</b>  <b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</b>  <b>SALADE VERTE</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE</b>	<b>VELOUTÉ D'ASPERGES</b>  <b>TABOULÉ</b>  <b>POISSON MEUNIÈRE CITRON</b>  <b>PURÉE DE POTIRON</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE PARMENTIER</b>  <b>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / POMELOS</b>  <b>CÔTE DE PORC AU JUS</b>  <b>HARICOTS BLANCS PERSILLÉS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>YAOURT AUX FRUITS</b>	<b>BOUILLON DE POT AU FEU</b>  <b>CRÊPE AU FROMAGE</b>  <b>SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE</b>  <b>CAROTTES BRAISÉES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>CRÈME FERMÈRE CAFÉ</b>	<b>POTAGE DUBARRY</b>  <b>DUO D'ASPERGES VINAIGRETTE</b>  <b>HACHÉ DE VEAU AU POIVRE VERT</b>  <b>FRITES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE DE LENTILLES</b>  <b>TORTIS COULEUR VINAIGRETTE</b>  <b>ENDIVES AU JAMBON</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>DUO DE FRUITS SECS</b>	<b>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS</b>  <b>AVOCAT AUX CREVETTES</b>  <b>CUISSE DE POULE ET SON FARCI SAUCE SUPRÊME</b>  <b>RISOTTO</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>CROUSTADE AUX POMMES</b>
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°3</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	ŒUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						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

## RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 3 – DU 13 AU 19 JANVIER 2025

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
MIDI	<b>VELOUTÉ DE COURGETTES</b>  <b>FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE / ŒUFS DURS</b>  <b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</b>  <b>SALADE VERTE</b>  <b>COMPOTE</b>  <b>FROMAGE BLANC À LA VANILLE</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>  <b>TABOULÉ</b>  <b>FILET DE POISSON AU FOUR</b>  <b>PURÉE DE POTIRON</b>  <b>LAITAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE PARMENTIER</b>  <b>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / POMELOS</b>  <b>CÔTE DE PORC AU JUS</b>  <b>HARICOTS BLANCS PERSILLÉS</b>  <b>COMPOTE</b>  <b>YAOURT AUX FRUITS</b>	<b>BOUILLON DE POT AU FEU</b>  <b>SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON</b>  <b>SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE</b>  <b>CAROTTES BRAISÉES</b>  <b>FRUIT</b>  <b>CRÈME FERMÈRE CAFÉ</b>	<b>POTAGE DUBARRY</b>  <b>DUO D'ASPERGES VINAIGRETTE</b>  <b>HACHÉ DE VEAU AU POIVRE VERT</b>  <b>FRITES</b>  <b>YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE DE LENTILLES</b>  <b>TORTIS COULEUR VINAIGRETTE</b>  <b>ENDIVES AU JAMBON</b>  <b>FRUIT</b>  <b>DUO DE FRUITS SECS</b>	<b>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS</b>  <b>AVOCAT VINAIGRETTE</b>  <b>CUISSE DE POULE ET SON FARCI SAUCE SUPRÊME</b>  <b>RISOTTO</b>  <b>FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</b>  <b>CROUSTADE AUX POMMES</b>
	<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°3</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
ENTRÉE	ŒUFS 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						

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° 3 – DU 13 AU 19 JANVIER 2025

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
MIDI	<b>VELOUTÉ DE COURGETTES</b>  FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE / ŒUFS DURS  SPAGHETTIS BOLOGNAISE  <b>SALADE VERTE</b>  FROMAGE  FROMAGE BLANC SAVEUR VANILLE	VELOUTÉ D'ASPERGES  TABOULÉ  POISSON MEUNIÈRE CITRON  PURÉE DE <b>POTIRON</b>  FROMAGE  FRUIT	POTAGE PARMENTIER  <b>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</b> / POMELOS  CÔTE DE PORC AU JUS  <b>HARICOTS BLANCS PERSILLÉS</b>  FROMAGE  YAOURT AUX FRUITS	BOUILLON DE POT AU FEU  CRÊPE AU FROMAGE  SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE  <b>CAROTTES BRAISÉES</b>  FROMAGE  <b>CRÈME FERMÈRE CAFÉ</b>	POTAGE DUBARRY  DUO D'ASPERGES VINAIGRETTE  HACHÉ DE VEAU AU POIVRE VERT  POMMES DUCHESSES  FROMAGE  FRUIT	POTAGE DE <b>LENTILLES</b>  TORTIS COULEUR VINAIGRETTE  ENDIVES AU JAMBON  FROMAGE  DUO DE FRUITS SECS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  AVOCAT AUX CREVETTES  CUISSE DE POULE ET SON FARCIE SAUCE SUPRÊME  RISOTTO  FROMAGE  CROUSTADE AUX POMMES
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°3</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	ŒUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
VIANDE	POISSON MEUNIÈRE OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT						

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° 3 – DU 13 AU 19 JANVIER 2025

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
MIDI	<b>VELOUTÉ DE COURGETTES</b>  <b>FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE / ŒUFS DURS</b>  <b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</b>  <b>SALADE VERTE</b>  <b>COMPOTE</b>  <b>FROMAGE BLANC À LA VANILLE</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>  <b>TABOULÉ</b>  <b>FILET DE POISSON AU FOUR</b>  <b>PURÉE DE POTIRON</b>  <b>LAITAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE PARMENTIER</b>  <b>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / POMELOS</b>  <b>CÔTE DE PORC AU JUS</b>  <b>HARICOTS BLANCS PERSILLÉS</b>  <b>COMPOTE</b>  <b>YAOURT AUX FRUITS</b>	<b>BOUILLON DE POT AU FEU</b>  <b>SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON</b>  <b>SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE</b>  <b>CAROTTES BRAISÉES</b>  <b>FRUIT</b>  <b>CRÈME FERMÈRE CAFÉ</b>	<b>POTAGE DUBARRY</b>  <b>DUO D'ASPERGES VINAIGRETTE</b>  <b>HACHÉ DE VEAU AU POIVRE VERT</b>  <b>POMMES DE TERRE SAUTÉES</b>  <b>YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE DE LENTILLES</b>  <b>TORTIS COULEUR VINAIGRETTE</b>  <b>ENDIVES AU JAMBON</b>  <b>FRUIT</b>  <b>DUO DE FRUITS SECS</b>	<b>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS</b>  <b>AVOCAT VINAIGRETTE</b>  <b>CUISSE DE POULE ET SON FARCIE SAUCE SUPRÊME</b>  <b>RISOTTO</b>  <b>FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</b>  <b>CROUSTADE AUX POMMES</b>
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°3</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR 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.