



# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 4 – DU 20 AU 24 JANVIER 2025

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
MIDI	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	 <b>SALADE VERTE À L'EMMENTAL</b> (fromage servi à part)	SALADE D'ÉBLY NIÇOISE	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b>	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE
	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	<b>SAUCISSE GRILLÉE</b>	<b>SAUTÉ DE POULET AU CURRY</b>	<b>LENTILLES SAUCE TOMATES</b>	FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	<b>PURÉE « MAISON »</b>	FONDS D'ARTICHAUTS PARMENTIER	<b>RIZ</b>	<b>CHOUX FLEURS BÉCHAMEL</b>
	HOLLANDE	<b>CRÈME DESSERT À LA VANILLE</b>	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	<b>PETITS SUISSES AROMATISÉS</b>	 <b>BRIE</b>
	FRUIT			<b>BISCUIT</b>	<b>FRUIT</b>



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° 4 – DU 20 AU 24 JANVIER 2025

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
MIDI	<p>CONSOMMÉ PERLES DU JAPON</p> <p>ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p><b>SALADE VERTE</b> À L'EMMENTAL</p> <p><b>SAUCISSE</b> GRILLÉE</p> <p>PURÉE « MAISON »</p> <p><b>COMPOTE</b></p>	<p>SALADE D'ÉBLY</p> <p>SAUTÉ DE POULET AU CURRY</p> <p>FONDS D'ARTICHAUTS PARMENTIER</p> <p>YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p><b>CAROTTES RÂPÉES</b> VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ</p> <p><b>LENTILLES SAUCE</b> TOMATES</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISÉS</p>	<p>CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE</p> <p>FILET DE LIEU NOIR AU CITRON</p> <p><b>CHOUX FLEURS</b> BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>



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° 4 – DU 20 AU 26 JANVIER 2025

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
MIDI	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	POTAGE NEVERS	POTAGE AUVERGNAT	POTAGE CULTIVATEUR	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	POTAGE DE POIS CASSÉS	SOUPE À L'OIGNON
	SALADE DE FÈVES AU CHORIZO	<b>SALADE VERTE À LA FOURME D'AMBERT</b>	SALADE D'ÉBLY NIÇOISE	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b>	CROISSANT JAMBON FROMAGE	<b>POIREAUX VINAIGRETTE</b>	MOULES PERSILLÉES
	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	<b>SAUCISSE GRILLÉE</b>	<b>SAUTÉ DE POULET AU CURRY</b>	/ MOUSSE DE CANARD	FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON	/ SARDINE À L'HUILE	FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	<b>PURÉE « MAISON »</b>	FONDS D'ARTICHAUTS BRAISÉS	BOULES DE BŒUF À LA MOUTARDE	<b>CHOUX FLEURS BÉCHAMEL</b>	BOUDIN AUX DEUX POMMES	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	<b>LENTILLES SAUCE TOMATES</b>	FROMAGE	FROMAGE	/ FAGOT DE HARICOTS VERTS
FRUIT	<b>CRÈME DESSERT À LA VANILLE</b>	YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	FROMAGE	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	FRUIT	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°4</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	PÂTÉ OU SALADE DE HARICOTS VERTS						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)
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 CUISINIERS.

# MENUS SANS SEL

## RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 4 – DU 20 AU 26 JANVIER 2025

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
MIDI	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	POTAGE NEVERS	POTAGE AUVERGNAT	POTAGE CULTIVATEUR	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	POTAGE DE POIS CASSÉS	SOUPE À L'OIGNON
	SALADE DE FÈVES	SALADE VERTE AUX NOIX ET TOMATES CERISES	SALADE D'ÉBLY	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TARTE POULET PRINTANIÈRE	POIREAUX VINAIGRETTE	FILET DE COLIN BELLEVUE
	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	SAUCISSE GRILLÉE	SAUTÉ DE POULET AU CURRY	PÂTÉ DE CAMPAGNE	FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON	FILET DE MAQUEREAUX	FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE « MAISON »	FONDS D'ARTICHAUTS BRAISÉS	STEAK HACHÉ	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	CÔTE DE PORC AUX DEUX POMMES	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
	LAITAGE	COMPOTE	FRUIT	LENTILLES SAUCE TOMATES	LAITAGE	FRUIT	HARICOTS VERTS
	FRUIT	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FRUIT	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
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						

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° 4 – DU 20 AU 26 JANVIER 2025

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
MIDI	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	POTAGE NEVERS	POTAGE AUVERGNAT	POTAGE CULTIVATEUR	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	POTAGE DE POIS CASSÉS	SOUPE À L'OIGNON
	SALADE DE FÈVES AU CHORIZO	<b>SALADE VERTE À LA FOURME D'AMBERT</b>	SALADE D'ÉBLY NIÇOISE	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b>	CROISSANT JAMBON FROMAGE	<b>POIREAUX VINAIGRETTE</b>	MOULES PERSILLÉES
	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	<b>SAUCISSE GRILLÉE</b>	<b>SAUTÉ DE POULET AU CURRY</b>	/ MOUSSE DE CANARD	FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON	/ SARDINE À L'HUILE	FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	<b>PURÉE « MAISON »</b>	FONDS D'ARTICHAUTS BRAISÉS	BOULES DE BŒUF À LA MOUTARDE	<b>CHOUX FLEURS BÉCHAMEL</b>	BOUDIN AUX DEUX POMMES	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	<b>LENTILLES SAUCE TOMATES</b>	FROMAGE	FROMAGE	/ FAGOT DE HARICOTS VERTS
FRUIT	<b>CRÈME DESSERT À LA VANILLE</b>	YAOURT NATURE	FROMAGE	FRUIT	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE	
	<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°4</b>				★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	PÂTÉ OU SALADE DE HARICOTS VERTS				LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)		
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 CUISINIERS.

## MENUS SANS SEL

### REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 4 – DU 20 AU 26 JANVIER 2025



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
MIDI	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON	POTAGE NEVERS	POTAGE AUVERGNAT	POTAGE CULTIVATEUR	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	POTAGE DE POIS CASSÉS	SOUPE À L'OIGNON
	SALADE DE FÈVES	SALADE VERTE AUX NOIX ET TOMATES CERISES	SALADE D'ÉBLY	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TARTE POULET PRINTANIÈRE	POIREAUX VINAIGRETTE	FILET DE COLIN BELLEVUE
	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	SAUCISSE GRILLÉE	SAUTÉ DE POULET AU CURRY	/ PÂTÉ DE CAMPAGNE	FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON	/ FILET DE MAQUEREAUX	FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE « MAISON »	FONDS D'ARTICHAUTS BRAISÉS	STEAK HACHÉ	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	CÔTE DE PORC AUX DEUX POMMES	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES
	LAITAGE	COMPOTE	FRUIT	LENTILLES SAUCE TOMATES	FRUIT	FRUIT	/ HARICOTS VERTS
	FRUIT	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FRUIT	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
	PLATS DE REMPLACEMENT N°4				★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	CÉLERI VINAIGRETTE OU SALADE DE HARICOTS VERTS						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)
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 CUISINIERS.