



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 5 – DU 27 AU 31 JANVIER 2025

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
MIDI	<p>POTAGE DE CAROTTES</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES</p> <p>MACARONIS</p> <p>PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p>TABOULÉ</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ</p> <p>FLAGEOLETS</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE</p> <p>RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL</p> <p>CRÉMEUX DE COURGETTES</p> <p>YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA FRAISE</p>	<p>POTAGE DE CITROUILLE</p> <p>BRANDADE DE POISSON</p> <p> SALADE VERTE</p> <p>TOME BLANCHE</p> <p>CRÊPES</p>



FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON



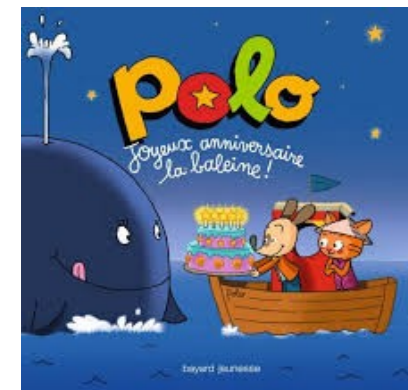
AIDE U.E À DESTINATION DES ÉCOLES

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° 5 – DU 27 AU 31 JANVIER 2025

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
MIDI	POTAGE DE CAROTTES SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES MACARONIS PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	TABOULÉ OMELETTE AU FROMAGE ÉPINARDS BÉCHAMEL YAOURT À BOIRE	SALADE DE HARICOTS VERTS HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT	SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL CRÈMEUX DE COURGETTES YAOURT FERMIER AROMATISÉ À LA FRAISE	POTAGE DE CITROUILLE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE FROMAGE CRÊPES



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° 5 – DU 27 JANVIER AU 2 FÉVRIER 2025

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 1	DIMANCHE 2
MIDI	POTAGE DE CAROTTES POIVRONS MARINÉS / ROSETTE BEURRE SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES MACARONIS FROMAGE PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	TOURIN À L'AIL TABOULÉ OMELETTE AUX OIGNONS ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION	POTAGE PARMENTIER SALADE DE HARICOTS VERTS / CHAMPIGNONS À LA GRECQUE CUISSE DE POULET AU JUS FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE BROCOLIS SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL CRÉMEUX DE COURGETTES FROMAGE YAOURT FERMIER SUR LIT DE MYRTILLES	POTAGE DE CITROUILLE CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / ŒUFS DURS BRANDADE DE MORUE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE	POTAGE DE FÈVES CAKE AUX OLIVES FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES GARNITURE DE CÉLÉRI À LA PROVENÇALE FROMAGE POMME AU FOUR	SOUPE DE POISSON SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET ROQUEFORT PINTADE FERMIERE À L'ARMAGNAC POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX LARDONS FROMAGE CRÊPES
	PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU BETTERAVES EN SALADE						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNs)
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'HÉSITÉS 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° 5 – DU 27 JANVIER AU 2 FÉVRIER 2025



	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 1	DIMANCHE 2
MIDI	POTAGE DE CAROTTES POIVRONS MARINÉS / JAMBON BLANC SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE MACARONIS FRUIT PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	TOURIN À L'AIL TABOULÉ OMELETTE AUX OIGNONS ÉPINARDS BÉCHAMEL FRUIT YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION	POTAGE PARMENTIER SALADE DE HARICOTS VERTS / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE CUISSE DE POULET AU JUS FLAGEOLETS LAITAGE FRUIT	POTAGE DE BROCOLIS SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL CRÉMEUX DE COURGETTES FRUIT YAOURT FERMIER SUR LIT DE MYRTILLES	POTAGE DE CITROUILLE CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / ŒUFS DURS BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE FROMAGE BLANC SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) COMPOTE	POTAGE DE FÈVES CAKE AUX LÉGUMES FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES GARNITURE DE CÉLERI À LA PROVENÇALE LAITAGE POMME AU FOUR	SOUPE À L'OIGNON SALADE D'ENDIVES AUX OEUFS DURS ET THON PINTADE FERMIERE À L'ARMAGNAC POMMES DE TERRE SAUTÉES YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) CRÊPES
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	SALADE VERTE OU BETTERAVES EN SALADE						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNs)
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° 5 – DU 27 JANVIER AU 2 FÉVRIER 2025

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 1	DIMANCHE 2
MIDI	POTAGE DE CAROTTES POIVRONS MARINÉS / ROSETTE BEURRE SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES MACARONIS FROMAGE PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	TOURIN À L'AIL TABOULÉ OMELETTE AUX OIGNONS ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION	POTAGE PARMENTIER SALADE DE HARICOTS VERTS / CHAMPIGNONS À LA GRECQUE CUISSE DE POULET AU JUS FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE BROCOLIS SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL CRÈMEUX DE COURGETTES FROMAGE YAOURT FERMIER SUR LIT DE MYRTILLES	POTAGE DE CITROUILLE CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / ŒUFS DURS BRANDADE DE MORUE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE	POTAGE DE FÈVES CAKE AUX OLIVES FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES GARNITURE DE CÉLÉRI À LA PROVENÇALE FROMAGE POMME AU FOUR	SOUPE DE POISSON SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET ROQUEFORT PINTADE FERMIERE À L'ARMAGNAC POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX LARDONS FROMAGE CRÊPES
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 CUISINIERS.



MENUS SANS SEL

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 5 – DU 27 JANVIER AU 2 FÉVRIER 2025

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 1	DIMANCHE 2
MIDI	<p>POTAGE DE CAROTTES</p> <p>POIVRONS MARINÉS / JAMBON BLANC</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE</p> <p>MACARONIS</p> <p>FRUIT</p> <p>PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p>TOURIN À L'AIL</p> <p>TABOULÉ</p> <p>OMELETTE AUX OIGNONS</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>FRUIT</p> <p>YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION</p>	<p>POTAGE PARMENTIER</p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS / CHAMPIGNONS VINAIGRETTE</p> <p>CUISSE DE POULET AU JUS</p> <p>FLAGEOLETS</p> <p>LAITAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE DE BROCOLIS</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE COMPOSÉE</p> <p>RÔTI DE PORC À LA CRÈME D'AIL</p> <p>CRÈMEUX DE COURGETTES</p> <p>FRUIT</p> <p>YAOURT FERMIER SUR LIT DE MYRTILLES</p>	<p>POTAGE DE CITROUILLE</p> <p>CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE / ŒUFS DURS</p> <p>BRANDADE DE POISSON</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE BLANC SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p> <p>COMPOTE</p>	<p>POTAGE DE FÈVES</p> <p>CAKE AUX LÉGUMES</p> <p>FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES</p> <p>GARNITURE DE CÉLÉRI À LA PROVENÇALE</p> <p>LAITAGE</p> <p>POMME AU FOUR</p>	<p>SOUPE À L'OIGNON</p> <p>SALADE D'ENDIVES AUX OEUFS DURS ET THON</p> <p>PINTADE FERMIERE À L'ARMAGNAC</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p> <p>CRÊPES</p>
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.