



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 6 – DU 3 AU 7 FÉVRIER 2025

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
MIDI	<p>BOUILLON AU VERMICELLE</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE</p> <p>BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>CRÈME FERMÈRE AU CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ</p> <p>FRITES</p> <p>GOUDA</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>ESCALOPE DE VEAU NORMANDE</p> <p>CAROTTES PERSILLÉES</p> <p>YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p>VELOUTÉ DE COURGETTES</p> <p>PÂTES AUX PETITS POIS</p> <p>BRIE</p> <p>FRUIT</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE ARTISANAL</p> <p>FILET DE CABILLAUD À LA SAUCE TOMATE</p> <p>PURÉE DE POTIRON</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>



FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON



AIDE U.E À DESTINATION DES ÉCOLES



MENUS CRÈCHE



SEMAINE N° 6 – DU 3 AU 7 FÉVRIER 2025

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
MIDI	<p>BOUILLON AU VERMICELLE</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE</p> <p>BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ</p> <p>FRITES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>ESCALOPE DE VEAU NORMANDE</p> <p>CAROTTES PERSILLÉES</p> <p>YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p>VELOUTÉ DE COURGETTES</p> <p>BLANC DE POULET À LA PROVENÇALE</p> <p>COQUILLETES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON</p> <p>FILET DE CABILLAUD À LA SAUCE TOMATE</p> <p>PURÉE DE POTIRON</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</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°1

MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 6 – DU 3 AU 9 FÉVRIER 2025

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7	SAMEDI 8	DIMANCHE 9
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE SALADE DE TORTIS COULEUR ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE BROCOLIS BÉCHAMEL FROMAGE CRÈME FERMÈRE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	POTAGE DE CÉLERI BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / SAUCISSE SÈCHE ARTISANALE BEURRE STEAK HACHÉ SAUCE AU ROQUEFORT FRITES FROMAGE FRUIT	CRÈME DE NAVET SALADE DE LENTILLES ESCALOPE DE VEAU NORMANDE CAROTTES PERSILLÉES FROMAGE YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	VELOUTÉ DE COURGETTES CHOUX FLEURS VINAIGRETTE / POMELOS BLANC DE POULET À LA PROVENÇALE COQUILLETES FROMAGE FRUIT	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON PÂTÉ DE CAMPAGNE ARTISANAL / RADIS NOIR RÂPÉ FILET DE CABILLAUD À LA SAUCE TOMATE PURÉE DE POTIRON FROMAGE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES SALADE AUX TOMATES CONFITES ET CŒURS DE PALMIER JAMBON BRAISÉ HARICOTS BLANCS PERSILLÉS FROMAGE SALADE DE FRUITS	CRÈME TOMATE BASILIC AVOCAT À LA RUSSE FAUX-FILET AUX ÉCHALOTES POMMES DUCHESSES / ENDIVES BRAISÉES FROMAGE PAVÉ CHOCOLAT SUR LIT DE CRÈME ANGLAISE
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ 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 POMELOS						
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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° 6 – DU 3 AU 9 FÉVRIER 2025

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7	SAMEDI 8	DIMANCHE 9
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE SALADE DE TORTIS COULEUR ÉMINCÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS BÉCHAMEL FRUIT CRÈME FERMÈRE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	POTAGE DE CÉLERI BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC STEAK HACHÉ FRITES LAITAGE FRUIT	CRÈME DE NAVET SALADE DE LENTILLES ESCALOPE DE VEAU NORMANDE CAROTTES PERSILLÉES FRUIT YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	VELOUTÉ DE COURGETTES CHOUX FLEURS VINAIGRETTE / POMELOS BLANC DE POULET À LA PROVENÇALE COQUILLETES LAITAGE FRUIT	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON PÂTÉ DE CAMPAGNE / RADIS NOIR VINAIGRETTE FILET DE CABILLAUD À LA SAUCE TOMATE PURÉE DE POTIRON COMPOTE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES SALADE AUX TOMATES CERISES ET CŒURS DE PALMIER CÔTE DE PORC AU JUS HARICOTS BLANCS PERSILLÉS LAITAGE SALADE DE FRUITS	CRÈME TOMATE BASILIC AVOCAT À LA RUSSE FAUX-FILET AUX ÉCHALOTES POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES / ENDIVES BRAISÉES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) PAVÉ CHOCOLAT SUR LIT DE CRÈME ANGLAISE
PLATS DE REMPLACEMENT N°1							
ENTRÉE	MACÉDOINE EN SALADE OU POMELOS						
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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.



MENUS

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 6 – DU 3 AU 9 FÉVRIER 2025

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7	SAMEDI 8	DIMANCHE 9
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE SALADE DE TORTIS COULEUR ÉMINCÉ DE DINDE À LA MOUTARDE BROCOLIS BÉCHAMEL FROMAGE CRÈME FERMIÈRE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	POTAGE DE CÉLERI BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / SAUCISSE SÈCHE ARTISANALE BEURRE STEAK HACHÉ SAUCE AU ROQUEFORT POMMES DAUPHINES FROMAGE FRUIT	CRÈME DE NAVET SALADE DE LENTILLES ESCALOPE DE VEAU NORMANDE CAROTTES PERSILLÉES FROMAGE YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	VELOUTÉ DE COURGETTES CHOUX FLEURS VINAIGRETTE / POMELOS BLANC DE POULET À LA PROVENÇALE COQUILLETTES FROMAGE FRUIT	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON PÂTÉ DE CAMPAGNE ARTISANAL / RADIS NOIR RÂPÉ FILET DE CABILLAUD À LA SAUCE TOMATE PURÉE DE POTIRON FROMAGE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES SALADE AUX TOMATES CONFITES ET CŒURS DE PALMIER JAMBON BRAISÉ HARICOTS BLANCS PERSILLÉS FROMAGE SALADE DE FRUITS	CRÈME TOMATE BASILIC AVOCAT À LA RUSSE FAUX-FILET AUX ÉCHALOTES POMMES DUCHESSES / ENDIVES BRAISÉES FROMAGE PAVÉ CHOCOLAT SUR LIT DE CRÈME ANGLAISE
PLATS DE REMPLACEMENT N°1							
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS						
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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'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

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 6 – DU 3 AU 9 FÉVRIER 2025

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7	SAMEDI 8	DIMANCHE 9
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE SALADE DE TORTIS COULEUR ÉMINCÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS BÉCHAMEL FRUIT CRÈME FERMIÈRE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	POTAGE DE CÉLERI BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC STEAK HACHÉ POMMES DE TERRE RÔTIES LAITAGE FRUIT	CRÈME DE NAVET SALADE DE LENTILLES ESCALOPE DE VEAU NORMANDE CAROTTES PERSILLÉES FRUIT YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	VELOUTÉ DE COURGETTES CHOUX FLEURS VINAIGRETTE / POMELOS BLANC DE POULET À LA PROVENÇALE COQUILLETTES LAITAGE FRUIT	CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON PÂTÉ DE CAMPAGNE / RADIS NOIR VINAIGRETTE FILET DE CABILLAUD À LA SAUCE TOMATE PURÉE DE POTIRON COMPOTE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES SALADE AUX TOMATES CERISES ET CŒURS DE PALMIER CÔTE DE PORC AU JUS HARICOTS BLANCS PERSILLÉS LAITAGE SALADE DE FRUITS	CRÈME TOMATE BASILIC AVOCAT À LA RUSSE FAUX-FILET AUX ÉCHALOTES POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES / ENDIVES BRAISÉES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) PAVÉ CHOCOLAT SUR LIT DE CRÈME ANGLAISE
PLATS DE REMPLACEMENT N°1							
ENTRÉE	MACÉDOINE EN SALADE OU POMELOS						
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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'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.