






MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 14 – DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

	LUNDI 31	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
MIDI	<p>SALADE DE COQUILLETTES À LA MIMOLETTE</p> <p>ESCALOPE DE DINDE AU CURRY</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ</p> <p>FRITES</p> <p> EMMENTAL</p> <p>FRUIT</p>	<p>TABOULÉ</p> <p>ÉCHINE DE PORC GRILLÉE</p> <p>BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>KIRI</p> <p>FRUIT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>COUSCOUS DE LÉGUMES ET POIS CHICHES</p> <p>SEMOULE</p> <p> PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p>BOUILLON AU VERMICELLE</p> <p>FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON</p> <p>PURÉE DE COURGETTES</p> <p> BRIE</p> <p>FRUIT</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° 14 – DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

	LUNDI 31	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
MIDI	<p>SALADE DE COQUILLETES À LA MIMOLETTE</p> <p>ESCALOPE DE DINDE AU CURRY</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>COMPOTE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>TABOULÉ</p> <p>ÉCHINE DE PORC GRILLÉE</p> <p>BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>COUSCOUS ET SES LÉGUMES</p> <p>SEMOULE</p> <p>PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p>BOUILLON AU VERMICELLE</p> <p>FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON</p> <p>PURÉE DE COURGETTES</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

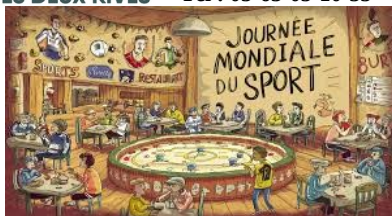


SEMAINE N° 14 – DU 31 MARS AU 6 AVRIL 2025

	LUNDI 31	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
MIDI	POTAGE DE FÈVES	POTAGE BRETON	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE PARMENTIER	BOUILLON AU VERMICELLE	VELOUTÉ DE CRESSON	MINISTRONE
	SALADE DE COQUILLETTES À LA MIMOLETTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE /	TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE /	CAKE AUX PRUNEAUX ET AUX LARDONS	DUO DE CHOUX VINAIGRETTE	SALADE GASCONNE (salade-tomates-gésiers de dinde-magret)
	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	ŒUF DURS	ÉCHINE DE PORC GRILLÉE	CHORIZO	FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON	LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES	POULET DE LA FERME RÔTI
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE VERT	BROCOLIS BÉCHAMEL	COUSCOUS ET SES LÉGUMES	PURÉE DE COURGETTES	POMME DE TERRE VAPEUR	FLAN DE LÉGUMES
	FROMAGE	Frites	FROMAGE	SEMOULE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	LIÉGEOIS AU CAFÉ	FRUIT	FRUIT	FROMAGE	FRUIT	CRÈME DESSERT VANILLE	FRAISIER
				PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)			
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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	PÂTÉ OU SALADE DE HARICOTS VERTS						
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'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



VIVRE ENSEMBLE
UN SACRÉ DÉFI !

SEMAINE N° 14 – DU 31 MARS AU 6 AVRIL 2025

	LUNDI 31	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
MIDI	POTAGE DE FÈVES	POTAGE BRETON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE PARMENTIER	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	MINISTRONE
	SALADE DE COQUILLETTES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRUIT LIÉGEOIS AU CAFÉ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / ŒUF DURS STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE VERT FRITES LAITAGE FRUIT	TABOULÉ ÉCHINE DE PORC GRILLÉE BROCOLIS BÉCHAMEL LAITAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC COUSCOUS ET SES LÉGUMES SEMOULE COMPOTE PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	CAKE AUX LÉGUMES FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON PURÉE DE COURGETTES LAITAGE FRUIT	DUO DE CHOUX VINAIGRETTE LANGUE DE BŒUF À LA TOMATE POMME DE TERRE VAPEUR COMPOTE CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE ESTIVALE (salade-tomates-oeufs durs) POULET DE LA FERME RÔTI FLAN DE LÉGUMES YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) FRAISIER
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.



MENUS

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 14 – DU 31 MARS AU 6 AVRIL 2025



	LUNDI 31	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
MIDI	POTAGE DE FÈVES	POTAGE BRETON	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE PARMENTIER	BOUILLON AU VERMICELLE	VELOUTÉ DE CRESSON	MINISTRONE
	SALADE DE COQUILLETES À LA MIMOLETTE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE LIÉGEOIS AU CAFÉ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / ŒUF DURS STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE VERT POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE FRUIT	TABOULÉ ÉCHINE DE PORC GRILLÉE BROCOLIS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / CHORIZO COUSCOUS ET SES LÉGUMES SEMOULE FROMAGE PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	CAKE AUX PRUNEAUX ET AUX LARDONS FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FRUIT	DUO DE CHOUX VINAIGRETTE LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE GASCONNE (salade-tomates-gésiers de dinde-magret) POULET DE LA FERME RÔTI FLAN DE LÉGUMES FROMAGE FRAISIER
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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° 14 – DU 31 MARS AU 6 AVRIL 2025



	LUNDI 31	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
MIDI	POTAGE DE FÈVES	POTAGE BRETON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE PARMENTIER	BOUILLON AU VERMICELLE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	MINISTRONE
	SALADE DE COQUILLETTES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRUIT LIÉGEOIS AU CAFÉ	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / ŒUF DURS STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE VERT POMMES DE TERRE SAUTÉES LAITAGE FRUIT	TABOULÉ ÉCHINE DE PORC GRILLÉE BROCOLIS BÉCHAMEL LAITAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC COUSCOUS ET SES LÉGUMES SEMOULE COMPOTE PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	CAKE AUX LÉGUMES FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON PURÉE DE COURGETTES LAITAGE FRUIT	DUO DE CHOUX VINAIGRETTE LANGUE DE BŒUF À LA TOMATE POMME DE TERRE VAPEUR COMPOTE CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE ESTIVALE (salade-tomates-oeufs durs) POULET DE LA FERME RÔTI FLAN DE LÉGUMES YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) FRAISIER
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ 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	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						

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.