



# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

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

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



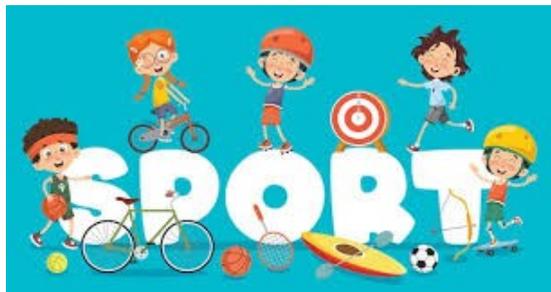
FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON



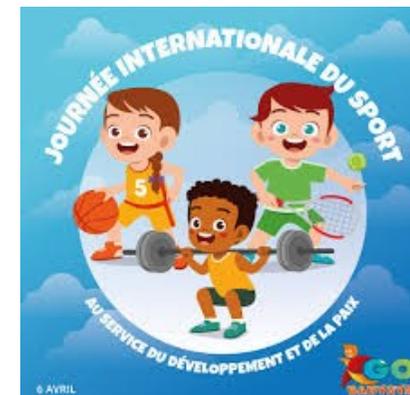
AIDE U.E À DESTINATION DES ÉCOLES

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 <b>COQUILLETES</b> À LA MIMOLETTE</p> <p>ESCALOPE DE DINDE AU CURRY</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p><b>COMPOTE</b></p>	<p><b>BETTERAVES ROUGES</b> <b>VINAIGRETTE</b></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><b>BROCOLIS BÉCHAMEL</b></p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p><b>CAROTTES RÂPÉES</b> <b>VINAIGRETTE</b></p> <p>COUSCOUS ET SES LÉGUMES</p> <p><b>SEMOULE</b></p> <p><b>PETITS SUISSES</b> <b>NATURE SANS SUCRE</b> (avec dosette de sucre semoule)</p>	<p>BOUILLON AU VERMICELLE</p> <p>FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON</p> <p><b>PURÉE DE</b> <b>COURGETTES</b></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

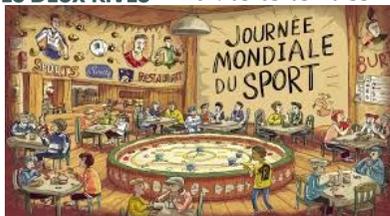


### SEMAINE N° 14 – DU 31 MARS AU 6 AVRIL 2025

	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	FROMAGE	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'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



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  <b>SALADE DE COQUILLETTES VINAIGRETTE</b>  ESCALOPE DE DINDE AU CURRY  HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  FRUIT  <b>LIÉGEOIS AU CAFÉ</b>	POTAGE BRETON  <b>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</b> / ŒUF DURS  STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE VERT  FRITES  LAITAGE  FRUIT	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  TABOULÉ  ÉCHINE DE PORC GRILLÉE  <b>BROCOLIS BÉCHAMEL</b>  LAITAGE  FRUIT	POTAGE PARMENTIER  <b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b> / JAMBON BLANC  COUSCOUS ET SES LÉGUMES  <b>SEMOULE</b>  <b>COMPOTE</b>  <b>PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE</b> <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>	BOUILLON AU VERMICELLE  CAKE AUX LÉGUMES  FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON  <b>PURÉE DE COURGETTES</b>  LAITAGE  FRUIT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES  DUO DE CHOUX VINAIGRETTE  LANGUE DE BŒUF À LA TOMATE  POMME DE TERRE VAPEUR  <b>COMPOTE</b>  <b>CRÈME DESSERT VANILLE</b>	MINISTRONE  <b>SALADE ESTIVALE (salade-tomates-oeufs durs)</b>  POULET DE LA FERME RÔTI  FLAN DE LÉGUMES  YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>  FRAISIER
	<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°4</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	
ENTRÉE	CÉLERI VINAIGRETTE OU SALADE DE HARICOTS VERTS						<small>LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)</small>
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 COQUILLETTES À LA MIMOLETTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / ŒUF DURS	TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / CHORIZO	CAKE AUX PRUNEAUX ET AUX LARDONS	DUO DE CHOUX VINAIGRETTE	SALADE GASCONNE (salade-tomates-gésiers de dinde-magret)
	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE VERT	ÉCHINE DE PORC GRILLÉE	COUSCOUS ET SES LÉGUMES	FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON	LANGUE DE BŒUF AUX CÂPRES	POULET DE LA FERME RÔTI
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	BROCOLIS BÉCHAMEL	SEMOULE	PURÉE DE COURGETTES	POMME DE TERRE VAPEUR	FLAN DE LÉGUMES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	LIÉGEOIS AU CAFÉ	FRUIT	FRUIT	PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FRUIT	CRÈME DESSERT VANILLE	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	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / ŒUF DURS	TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	CAKE AUX LÉGUMES	DUO DE CHOUX VINAIGRETTE	SALADE ESTIVALE (salade-tomates-oeufs durs)	
	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE VERT	ÉCHINE DE PORC GRILLÉE	COUSCOUS ET SES LÉGUMES	FILET DE LIEU NOIR SAUCE CITRON	LANGUE DE BŒUF À LA TOMATE	POULET DE LA FERME RÔTI	
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	BROCOLIS BÉCHAMEL	SEMIOULE	PURÉE DE COURGETTES	POMME DE TERRE VAPEUR	FLAN DE LÉGUMES	
	FRUIT	LAITAGE	LAITAGE	COMPOTE	LAITAGE	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	
	LIÉGEOIS AU CAFÉ	FRUIT	FRUIT	PETITS SUISSES NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FRUIT		FRAISIER	
	<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°4</b>					★ 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.