



# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 15 – DU 7 AU 11 AVRIL 2025

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
<b>MIDI</b>	POTAGE DE LÉGUMES  <b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</b>   <b>SALADE VERTE</b>  TOMME BLANCHE  <b>COMPOTE</b>	SALADE DE LENTILLES  <b>OMELETTE AU FROMAGE</b>  <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>  FROMAGE BLANC SUCRÉ	ASPERGES VINAIGRETTE  ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO  ÉBLY  CHANTENEIGE  FRUIT	PIZZA  PETITS FARCIS  PETITS POIS  <b>YAOURT FERMIER AROMATISÉ À L'ABRICOT</b>	<b>CÉLERI RAVE RÉMOULADE</b>  PAVÉ DE SAUMON À L'ANETH  <b>RISOTTO</b>   <b>GOUDA</b>  DESSERT DE PÂQUES



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° 15 – DU 7 AU 11 AVRIL 2025**

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
MIDI	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>  <b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</b>  <b>SALADE VERTE</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>COMPOTE</b>	<b>SALADE DE LENTILLES</b>  <b>OMELETTE AU FROMAGE</b>  <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>  <b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b>	<b>ASPERGES VINAIGRETTE</b>  <b>ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO</b>  <b>ÉBLY</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>BOUILLON AU VERMICELLE</b>  <b>PETITS FARCIS</b>  <b>PETITS POIS</b>  <b>YAOURT FERMIER AROMATISÉ À L'ABRICOT</b>	<b>CÉLERI RAVE RÉMOULADE</b>  <b>PAVÉ DE SAUMON À L'ANETH</b>  <b>RISOTTO</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>DESSERT DE PÂQUES</b>



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° 15 – DU 7 AU 13 AVRIL 2025

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES  POIREAUX VINAIGRETTE / POMELOS  SPAGHETTIS BOLOGNAISE  SALADE VERTE  FROMAGE  COMPOTE	TOURIN CATALAN  SALADE DE LENTILLES À LA STRASBOURGEOISE  OMELETTE AUX AILLETS  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  FROMAGE  FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME DE NAVET  ASPERGES VINAIGRETTE / SARDINE À LA TOMATE  ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO  ÉBLY  FROMAGE  FRUIT	POTAGE AUVERGNAT  TARTE AUX TROIS FROMAGES  PETITS FARCIS  PETITS POIS  FROMAGE  PÂTISSERIE	POTAGE DE CAROTTES  CÉLERI RAVE VINAIGRETTE / PÂTÉ DE TÊTE RAVIGOTE  PAVÉ DE SAUMON À L'ANETH  RISOTTO  FROMAGE  YAOURT FERMIER AROMATISÉ À L'ABRICOT	POTAGE DE CÉLERI  SALADE DE TORTIS COULEUR  FOIE DE VEAU PERSILLÉ  FONDUE DE POIREAUX  FROMAGE  SALADE DE FRUITS	SOUPE DE POISSON  SALADE DU MARÂCHER (salade de mâche-tomates cerises-noix-roquefort-poitrine fumée)  FILET MIGNON DE PORC À LA MOUTARDE  GRATIN DAUPHINOIS  FROMAGE  TARTE CITRON MERINGUÉE
	<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°5</b>					★ 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'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° 15 – DU 7 AU 13 AVRIL 2025

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13	
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES  POIREAUX VINAIGRETTE / POMELOS  SPAGHETTIS BOLOGNAISE  SALADE VERTE  LAITAGE  COMPOTE	TOURIN CATALAN  SALADE DE LENTILLES  OMELETTE AUX AILLETS  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  FRUIT  FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME DE NAVET  ASPERGES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX  ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO  ÉBLY  LAITAGE  FRUIT	POTAGE AUVERGNAT  TARTE POULET PRINTANIÈRE  PETITS FARCIS  PETITS POIS  YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>  PÂTISSERIE	POTAGE DE CAROTTES  CÉLERI RAVE VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE  PAVÉ DE SAUMON À L'ANETH  RISOTTO  COMPOTE  YAOURT FERMIER AROMATISÉ À L'ABRICOT	POTAGE DE CÉLERI  SALADE DE TORTIS COULEUR  FOIE DE VEAU PERSILLÉ  FONDUE DE POIREAUX  LAITAGE  SALADE DE FRUITS	SOUPE À L'OIGNON  SALADE DU MARAÎCHER <small>(salade de mâche-tomates cerises-noix-jambon blanc)</small>  FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX  GRATIN DAUPHINOIS  FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>  TARTE CITRON MERINGUÉE	
	<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°5</b>					★ 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	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							

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° 15 – DU 7 AU 13 AVRIL 2025

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
MIDI	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>  <b>POIREAUX VINAIGRETTE</b> / <b>POMELOS</b>  <b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</b>  <b>SALADE VERTE</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>COMPOTE</b>	<b>TOURIN CATALAN</b>  <b>SALADE DE LENTILLES À LA STRASBOURGEOISE</b>  <b>OMELETTE AUX AILLETS</b>  <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b>	<b>CRÈME DE NAVET</b>  <b>ASPERGES VINAIGRETTE</b> / <b>SARDINE À LA TOMATE</b>  <b>ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO</b>  <b>ÉBLY</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE AUVERGNAT</b>  <b>TARTE AUX TROIS FROMAGES</b>  <b>PETITS FARCIS</b>  <b>PETITS POIS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>PÂTISSERIE</b>	<b>POTAGE DE CAROTTES</b>  <b>CÉLERI RAVE VINAIGRETTE</b> / <b>PÂTÉ DE TÊTE RAVIGOTE</b>  <b>PAVÉ DE SAUMON À L'ANETH</b>  <b>RISOTTO</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>YAOURT FERMIER AROMATISÉ À L'ABRICOT</b>	<b>POTAGE DE CÉLERI</b>  <b>SALADE DE TORTIS COULEUR</b>  <b>FOIE DE VEAU PERSILLÉ</b>  <b>FONDUE DE POIREAUX</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>SOUPE DE POISSON</b>  <b>SALADE DU MARAÎCHER</b> (salade de mâche-tomates cerises-noix-roquefort-poitrine fumée)  <b>FILET MIGNON DE PORC À LA MOUTARDE</b>  <b>GRATIN DAUPHINOIS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>TARTE CITRON MERINGUÉE</b>
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°5</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	<b>JAMBON BLANC OU BETTERAVES EN SALADE</b>						
VIANDE	<b>FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC</b>						
LÉGUME	<b>PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>						
DESSERT	<b>COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT</b>						

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° 15 – DU 7 AU 13 AVRIL 2025

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES  <b>POIREAUX VINAIGRETTE</b> / POMELOS  <b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</b>  <b>SALADE VERTE</b>  LAITAGE  <b>COMPOTE</b>	TOURIN CATALAN  SALADE DE LENTILLES  <b>OMELETTE AUX AILLETS</b>  <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>  FRUIT  FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME DE NAVET  ASPERGES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX  ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON OSSO-BUCO  ÉBLY  LAITAGE  FRUIT	POTAGE AUVERGNAT  TARTE POULET PRINTANIÈRE  PETITS FARCIS  PETITS POIS  YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>  PÂTISSERIE	<b>POTAGE DE CAROTTES</b>  <b>CÉLERI RAVE VINAIGRETTE</b> / PÂTÉ DE CAMPAGNE  PAVÉ DE SAUMON À L'ANETH  <b>RISOTTO</b>  <b>COMPOTE</b>  <b>YAOURT FERMIER AROMATISÉ À L'ABRICOT</b>	POTAGE DE CÉLERI  SALADE DE TORTIS COULEUR  FOIE DE VEAU PERSILLÉ  <b>FONDUE DE POIREAUX</b>  LAITAGE  <b>SALADE DE FRUITS</b>	SOUPE À L'OIGNON  SALADE DU MARAÎCHER <small>(salade de mâche-tomates cerises-noix-jambon blanc)</small>  FILET MIGNON DE PORC AUX PRUNEAUX  GRATIN DAUPHINOIS  FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre semoule)</small>  TARTE CITRON MERINGUÉE
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°5</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
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						

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.