



# MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

**SEMAINE N° 16 – DU 14 AU 18 AVRIL 2025**

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
<b>MIDI</b>	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE</b>  <b>POT AU FEU ET SES LÉGUMES</b>  <b>VACHE QUI RIT</b>  <b>RIZ AU LAIT FERMIER</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b>  <b>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE</b>  <b>PURÉE ST GERMAIN</b>  <b>PETITS SUISSE AROMATISÉS</b>	<b>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</b>  <b>SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS</b>  <b>SEMOULE</b>  <b>CHANTENEIGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON</b>  <b>HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ</b>  <b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b>  <b>YAOURT À BOIRE</b>	<b>VELOUTÉ DE COURGETTES</b>  <b>FILET DE COLIN LIEU AU BEURRE BLANC</b>  <b>COQUILLETES</b>  <b>MINI-BONBEL</b>  <b>FRUIT</b>



FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON



AIDE U.E À DESTINATION DES ÉCOLES



# MENUS CRÈCHE



**SEMAINE N° 16 – DU 14 AU 18 AVRIL 2025**

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
MIDI	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	VELOUTÉ DE COURGETTES
	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS	HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ	FILET DE COLIN LIEU AU BEURRE BLANC
	FROMAGE	PURÉE ST GERMAIN	SEMOULE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	COQUILLETTES
	RIZ AU LAIT FERMIER	PETITS SUISSE AROMATISÉS	FROMAGE  FRUIT	YAOURT À BOIRE	FROMAGE  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 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° 16 – DU 14 AU 20 AVRIL 2025

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20 <i>Pâques</i>
MIDI	BOUILLON DE POT AU FEU  MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE  POT AU FEU ET SES LÉGUMES  FROMAGE  RIZ AU LAIT FERMIER	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES  CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / SAUCISSON SEC ARTISANAL BEURRE  ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE  PURÉE ST GERMAIN  FROMAGE  YAOURT GOURMAND À LA NOIX DE COCO	POTAGE DUBARRY  HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / ŒUFS DURS  SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS  SEMOULE  FROMAGE  FRUIT	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE  SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON  CUISSÉ DE POULET AU JUS  ÉPINARDS BÉCHAMEL  FROMAGE  CRÈME RENVERSÉE	VELOUTÉ DE COURGETTES  SALADE D'AGRUMES (salade verte-orange-pomelos)  TRUITE AU BEURRE BLANC  COQUILLETTES  FROMAGE  FRUIT	TOURIN À L'AIL  SALADE DE RIZ NIÇOISE  POTÉE DE CHOUX  FROMAGE  FRUIT	CRÈME DE FENOUIL  SAUMON FUMÉE  TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU  FLAGEOLETS  FROMAGE  DESSERT DE PÂQUES
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ ( PNNS)
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° 16 – DU 14 AU 20 AVRIL 2025

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20 Pâques
MIDI	BOUILLON DE POT AU FEU  MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE  POT AU FEU ET SES LÉGUMES  FRUIT  RIZ AU LAIT FERMIER	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES  CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX  ESCALOPE DE DINDE AU CURRY  PURÉE ST GERMAIN  YAOURT GOURMAND À LA NOIX DE COCO  COMPOTE	POTAGE DUBARRY  HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / ŒUFS DURS  SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS  SEMOULE  LAITAGE  FRUIT	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE  SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON  CUISSÉ DE POULET AU JUS  ÉPINARDS BÉCHAMEL  YAOURT NATURES SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)  CRÈME RENVERSÉE	VELOUTÉ DE COURGETTES  SALADE D'AGRUMES (salade verte-orange-pomelos)  TRUITE AU BEURRE BLANC  COQUILLETTES  LAITAGE  FRUIT	TOURIN À L'AIL  SALADE DE RIZ VINAIGRETTE  CHOUX VERT ET ÉCHINE DE PORC  LAITAGE  FRUIT	CRÈME DE FENOUIL  SAUMON BELLEVUE  TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU  FLAGEOLETS  FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)  DESSERT DE PÂQUES
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°1</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	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						

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° 16 – DU 14 AU 20 AVRIL 2025

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20 Pâques
MIDI	BOUILLON DE POT AU FEU  MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE  POT AU FEU ET SES LÉGUMES  FROMAGE  RIZ AU LAIT FERMIER	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES  CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / SAUCISSON SEC ARTISANAL BEURRE  ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE  PURÉE ST GERMAIN  FROMAGE  YAOURT GOURMAND À LA NOIX DE COCO	POTAGE DUBARRY  HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / ŒUFS DURS  SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS  SEMOULE  FROMAGE  FRUIT	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE  SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON  CUISSÉ DE POULET AU JUS  ÉPINARDS BÉCHAMEL  FROMAGE  CRÈME RENVERSÉE	VELOUTÉ DE COURGETTES  SALADE D'AGRUMES (salade verte-orange-pomelos)  TRUITE AU BEURRE BLANC  COQUILLETES  FROMAGE  FRUIT	TOURIN À L'AIL  SALADE DE RIZ NIÇOISE  POTÉE DE CHOUX  FROMAGE  FRUIT	CRÈME DE FENOUIL  SAUMON FUMÉ  TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU  FLAGEOLETS  FROMAGE  DESSERT DE PÂQUES
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°1</b>							
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° 16 – DU 14 AU 20 AVRIL 2025



	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20 Pâques
MIDI	BOUILLON DE POT AU FEU	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	POTAGE DUBARRY	CONSOMMÉ DE TOMATE AU VERMICELLE	<b>VELOUTÉ DE COURGETTES</b>	TOURIN À L'AIL	CRÈME DE FENOUIL
	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b> / FILET DE MAQUEREAUX	<b>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</b> / ŒUFS DURS	SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON	SALADE D'AGRUMES (salade verte-orange-pomelos)	SALADE DE RIZ VINAIGRETTE	SAUMON BELLEVUE
	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS	<b>CUISSE DE POULET AU JUS</b>	TRUITE AU BEURRE BLANC	CHOUX VERT ET ÉCHINE DE PORC	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU
	FRUIT	PURÉE ST GERMAIN	<b>SEMOULE</b>	<b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b>	<b>COQUILLETES</b>	LAITAGE	FLAGEOLETS
	<b>RIZ AU LAIT FERMIER</b>	<b>COMPOTE</b>	LAITAGE	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)	FRUIT	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule)
		YAOURT GOURMAND À LA NOIX DE COCO	FRUIT	CRÈME RENVERSÉE		DESSERT DE PÂQUES	
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°1</b>							
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.