



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 16 – DU 14 AU 18 AVRIL 2025

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



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	COQUILLETES
	RIZ AU LAIT FERMIER	PETITS SUISSE AROMATISÉS	FROMAGE	YAOURT À BOIRE	FROMAGE
			FRUIT		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 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 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
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	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
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° 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 COMPOTE YAOURT GOURMAND À LA NOIX DE COCO	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 NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre semoule) CRÈME RENVERSÉE	VELOUTÉ DE COURGETTES SALADE D'AGRUMES (salade verte-orange-pomelos) TRUITE AU BEURRE BLANC COQUILLETES 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
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.