



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 18 – DU 28 AVRIL AU 2 MAI 2025

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 ^{er}	VENDREDI 2
MIDI	<p>JAMBON BLANC BEURRE</p> <p>RAVIOLIS BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE (sauce vinaigrette servie à part)</p> <p>YAOURT FERMIER SANS SUCRE (avec dosette de sucre)</p>	<p>SALADE DE COQUILLETTES</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME</p> <p>PURÉE DE COURGETTES</p> <p>BABYBEL</p> <p>FRUIT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE</p> <p>LENTILLES PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>		<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE LIEU NOIR À LA SAUCE TOMATE</p> <p>RIZ</p> <p>EMMENTAL</p> <p>COMPOTE</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° 18 – DU 28 AVRIL AU 2 MAI 2025

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 ^{er}	VENDREDI 2
MIDI	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>RAVIOLIS BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE (vinaigrette servie à part)</p> <p>YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre)</p>	<p>SALADE DE COQUILLETES</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME</p> <p>PURÉE DE COURGETTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE</p> <p>LENTILLES PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>		<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE LIEU NOIR À LA SAUCE TOMATE</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE</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°3



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 18 – DU 28 AVRIL AU 4 MAI 2025

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 ^{er}	VENREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES JAMBON BLANC BEURRE / POIREAUX VINAIGRETTE RAVIOLIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre)	POTAGE BRETON SALADE DE COQUILLETTES ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FRUIT	POTAGE PARMENTIER CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE LENTILLES PERSILLÉES FROMAGE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	VELOUTÉ D'ASPERGES TARTE AUX OIGNONS GRENADIN DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE FAGOT DE HARICOTS VERTS / FONDS D'ARTICHAUTS BRAISÉS FROMAGE ENTREMET CITRON VANILLE	POTAGE DE BROCOLIS CONCOMBRES VINAIGRETTE / MOUSSE DE CANARD FILET DE LIEU NOIR À LA SAUCE TOMATE RIZ FROMAGE COMPOTE	POTAGE DE FÈVES SALADE PIÉMONTAISE CUISSE DE LAPIN AUX HERBES DE PROVENCE CÔTES DE BLETTES GRATINÉES FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ DE CRESSON AVOCAT AU THON CONFIT DE CANARD À L'ORANGE TAGLIATELLES FROMAGE GÂTEAU STRACCIATELLA À LA CERISE
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
VIANDE	POISSON MEUNIÈRE OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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.

MENUS SANS SEL

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 18 – DU 28 AVRIL AU 4 MAI 2025

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 ^{er}	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES JAMBON BLANC / POIREAUX VINAIGRETTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE COMPOTE YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre)</small>	POTAGE BRETON SALADE DE COQUILLETTES ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME PURÉE DE COURGETTES LAITAGE FRUIT	POTAGE PARMENTIER CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS CÔTE DE PORC AU JUS LENTILLES PERSILLÉES COMPOTE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POTAGE DE CAROTTES TARTE POULET PRINTANIÈRE GRENADIN DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE HARICOTS VERTS / FONDS D'ARTICHAUTS BRAISÉS LAITAGE ENTREMET CITRON VANILLE	POTAGE DE BROCOLIS CONCOMBRES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE FILET DE LIEU NOIR À LA SAUCE TOMATE RIZ FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre)</small> COMPOTE	POTAGE DE FÈVES SALADE DE POMMES DE TERRE CUISSE DE LAPIN AUX HERBES DE PROVENCE CÔTES DE BLETTES GRATINÉES LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ÉPINARDS AVOCAT AU THON MAGRET DE CANARD À L'ORANGE TAGLIATELLES YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre)</small> GÂTEAU STRACCIATELLA À LA CERISE
PLATS DE REMPLACEMENT N°3							
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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

REPAS ADULTES

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



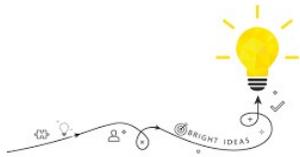
SEMAINE N° 18 – DU 28 AVRIL AU 4 MAI 2025

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 ^{er}	VENREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES JAMBON BLANC BEURRE / POIREAUX VINAIGRETTE RAVIOLIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre)	POTAGE BRETON SALADE DE COQUILLETTES ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME PURÉE DE COURGETTES FROMAGE FRUIT	POTAGE PARMENTIER CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE LENTILLES PERSILLÉES FROMAGE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	VELOUTÉ D'ASPERGES TARTE AUX OIGNONS GRENADIN DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE FAGOT DE HARICOTS VERTS / FONDS D'ARTICHAUTS BRAISÉS FROMAGE ENTREMET CITRON VANILLE	POTAGE DE BROCOLIS CONCOMBRES VINAIGRETTE / MOUSSE DE CANARD FILET DE LIEU NOIR À LA SAUCE TOMATE RIZ FROMAGE COMPOTE	POTAGE DE FÈVES SALADE PIÉMONTAISE CUISSE DE LAPIN AUX HERBES DE PROVENCE CÔTES DE BLETTES GRATINÉES FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ DE CRESSON AVOCAT AU THON CONFIT DE CANARD À L'ORANGE TAGLIATELLES FROMAGE GÂTEAU STRACCIATELLA À LA CERISE
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
VIANDE	POISSON MEUNIÈRE OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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'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° 18 – DU 28 AVRIL AU 4 MAI 2025

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 ^{er}	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
MIDI	POTAGE DE LÉGUMES JAMBON BLANC / POIREAUX VINAIGRETTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE COMPOTE YAOURT FERMIER NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre)</small>	POTAGE BRETON SALADE DE COQUILLETTES ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME PURÉE DE COURGETTES LAITAGE FRUIT	POTAGE PARMENTIER CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS CÔTE DE PORC AU JUS LENTILLES PERSILLÉES COMPOTE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POTAGE DE CAROTTES TARTE POULET PRINTANIÈRE GRENADIN DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE HARICOTS VERTS / FONDS D'ARTICHAUTS BRAISÉS LAITAGE ENTREMET CITRON VANILLE	POTAGE DE BROCOLIS CONCOMBRES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE FILET DE LIEU NOIR À LA SAUCE TOMATE RIZ FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre)</small> COMPOTE	POTAGE DE FÈVES SALADE DE POMMES DE TERRE CUISSE DE LAPIN AUX HERBES DE PROVENCE CÔTES DE BLETTES GRATINÉES LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ÉPINARDS AVOCAT AU THON MAGRET DE CANARD À L'ORANGE TAGLIATELLES YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre)</small> GÂTEAU STRACCIATELLA À LA CERISE
PLATS DE REMPLACEMENT N°3					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)
VIANDE	FILET DE POISSON AU FOUR OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
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.