



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 19 – DU 5 AU 9 MAI 2025

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
MIDI	BOUILLON AUX VERMICELLES CORDON BLEU PETITS POIS À LA FRANÇAISE YAOURT AROMATISÉ	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE STEAK HACHÉ FRITES  ST PAULIN FRUIT	SALADE D'ÉBLY ESCALOPE DE VEAU NORMANDE SALSIFIS PERSILLÉS RONDELÉ FRUIT		MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE CITRON HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE PERSILLÉS  EMMENTAL FRUIT
★	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° 19 – DU 5 AU 9 MAI 2025



	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
MIDI	BOUILLON AUX VERMICELLES ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS À LA FRANÇAISE YAOURT AROMATISÉ	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE STEAK HACHÉ FRITES FROMAGE FRUIT	SALADE D'ÉBLY ESCALOPE DE VEAU NORMANDE SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE FRUIT		MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE CITRON HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE PERSILLÉS 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.

MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



8 mai 1945



SEMAINE N° 19 – DU 5 AU 11 MAI 2025

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8 Anniversaires	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE	CRÈME À LA TOMATE ET AU BASILIC	POTAGE AUVERGNAT	VELOUTÉ DE COURGETTES	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	BOUILLON DE POT AU FEU	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	PIZZA	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS	SALADE D'ÉBLY NIÇOISE	SALADE COMPOSÉE (salade-coppa-fonds d'artichauts-parmesan)	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / SAUCISSON À L'AIL	ASPERGES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS	PAVÉ DE SAUMON BELLEVUE
	CORDON BLEU	VINAIGRETTE	ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE				FAUX-FILET BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	STEAK HACHÉ	SALSIFIS PERSILLÉS	CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE	POISSON MEUNIÈRE CITRON	CHOUX FARCI	POMMES RÖSTIS
	FROMAGE	FRITES	FROMAGE	FLAGEOLETS	HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE PERSILLÉS	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE	FRUIT	TARTE AUX POMMES ET RHUBARBE	FROMAGE	RIZ AU LAIT FERMIER	MILLEFEUILLE
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 CUISINIERES.



MENUS SANS SEL

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 19 – DU 5 AU 11 MAI 2025

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8 Anniversaires	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE	CRÈME À LA TOMATE ET AU BASILIC	POTAGE AUVERGNAT	VELOUTÉ DE COURGETTES	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	BOUILLON DE POT AU FEU	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	TARTE POULET PRINTANIÈRE	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE	SALADE D'ÉBLY	ASSIETTE DU MARCHÉ (tomates-avocat-fonds d'artichauts)	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC	ASPERGES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS	PAVÉ DE SAUMON BELLEVUE
	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	STEAK HACHÉ	ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE	CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE	FILET DE POISSON AU FOUR	CHOUX VERT ET CHAIR À SAUCISSE	FAUX-FILET BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
	PETITS POIS	FRITES	SALSIFIS PERSILLÉS	FLAGEOLETS	FRUIT	FRUIT	POMMES DE TERRE PERSILLÉES
	FRUIT	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre)	HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE PERSILLÉS	RIZ AU LAIT FERMIER	YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre)
	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT	FRUIT	TARTE AUX POMMES ET RHUBARBE	LAITAGE		MILLEFEUILLE
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	CÉLERI VINAIGRETTE 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 CUISINIERES.

MENUS

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 19 – DU 5 AU 11 MAI 2025



	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE	CRÈME À LA TOMATE ET AU BASILIC	POTAGE AUVERGNAT	VELOUTÉ DE COURGETTES	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	BOUILLON DE POT AU FEU	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	PIZZA	CHOUX FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE	SALADE D'ÉBLY NIÇOISE	SALADE COMPOSÉE (salade-coppa-fonds d'artichauts-parmesan)	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / SAUCISSON À L'AIL	ASPERGES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS	PAVÉ DE SAUMON BELLEVUE
	CORDON BLEU	STEAK HACHÉ	ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE				FAUX-FILET BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	POMMES DUCHESSES	SALSIFIS PERSILLÉS	CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE	POISSON MEUNIÈRE CITRON	CHOUX FARCI	POMMES RÖSTIS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FLAGEOLETS	HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE PERSILLÉS	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT	FRUIT	TARTE AUX POMMES ET RHUBARBE	FROMAGE	RIZ AU LAIT FERMIER	MILLEFEUILLE
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 CUISINIERES.



MENUS SANS SEL

REPAS ADULTES

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

SEMAINE N° 19 – DU 5 AU 11 MAI 2025



	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
MIDI	BOUILLON AU VERMICELLE TARTE POULET PRINTANIÈRE ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS FRUIT YAOURT AUX FRUITS	CRÈME À LA TOMATE ET AU BASILIC CHOUX FLEURS ET BROCOLIS VINAIGRETTE STEAK HACHÉ POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES LAITAGE FRUIT	POTAGE AUVERGNAT SALADE D'ÉBLY ESCALOPE DE VEAU À LA NORMANDE SALSIFIS PERSILLÉS LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ DE COURGETTES ASSIETTE DU MARCHÉ (tomates-avocat-fonds d'artichauts) CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE FLAGEOLETS FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre) TARTE AUX POMMES ET RHUBARBE	VELOUTÉ D'ÉPINARDS MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / JAMBON BLANC FILET DE POISSON AU FOUR HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE PERSILLÉS LAITAGE FRUIT	BOUILLON DE POT AU FEU ASPERGES VINAIGRETTE / ŒUFS DURS CHOUX VERT ET CHAIR À SAUCISSE FRUIT RIZ AU LAIT FERMIER	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS PAVÉ DE SAUMON BELLEVUE FAUX-FILET BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL POMMES DE TERRE PERSILLÉES YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre) MILLEFEUILLE

PLATS DE REMPLACEMENT N°4

ENTRÉE	CÉLERI VINAIGRETTE OU SALADE DE HARICOTS VERTS
VIANDE	FILET DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET
LÉGUME	PURÉE OU ÉPINARD
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'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.