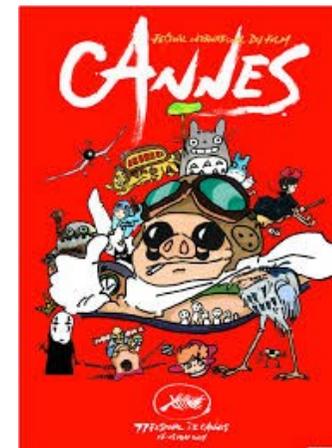




MENUS SCOLAIRE – GARDERIES

SEMAINE N° 20 – DU 12 AU 16 MAI 2025



	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
MIDI	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE GRILLÉE</p> <p>LENTILLES PERSILLÉES</p> <p>YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRAISE</p>	<p>TABOULÉ</p> <p>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>  GOUDA</p> <p>  POMME VARIÉTÉ « JULIET »</p>	<p>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</p> <p>BLANC DE POULET À LA MOUTARDE</p> <p>RIZ</p> <p>YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre)</p>	<p>SALADE DE TORTIS</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE</p> <p>CAROTTES BRAISÉES</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CÉLERI RAVE RÉMOULADE</p> <p>BRANDADE DE POISSON</p> <p>  SALADE VERTE (vinaigrette servie à part)</p> <p>EDAM</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</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° 20 – DU 12 AU 16 MAI 2025

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
MIDI	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE GRILLÉE</p> <p>LENTILLES PERSILLÉES</p> <p>YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRAISE</p>	<p>TABOULÉ</p> <p>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE</p> <p>BLANC DE POULET À LA MOUTARDE</p> <p>RIZ</p> <p>YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre)</p>	<p>SALADE DE TORTIS</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE</p> <p>CAROTTES BRAISÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CÉLERI RAVE RÉMOULADE</p> <p>BRANDADE DE POISSON</p> <p>SALADE VERTE (vinaigrette servie à part)</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°5

MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 20 – DU 12 AU 18 MAI 2025



	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
MIDI	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / PÂTÉ BASQUE SAUCISSE GRILLÉE LENTILLES PERSILLÉES FROMAGE YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRAISE	MINISTRONE TABOULÉ OMELETTE AUX AILLETS ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX À LA TOMATE BLANC DE POULET À LA MOUTARDE RIZ FROMAGE YAOURT NATURE SANS SUCRE <small>(avec dosette de sucre)</small>	POTAGE DE POIS CASSÉS SALADE DE TORTIS SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE CAROTTES BRAISÉES FROMAGE FRUIT	CRÈME DE FENOUIL CÉLERI RAVE RÉMOULADE / POMELOS BRANDADE DE MORUE SALADE VERTE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	SOUPE DE CAMPAGNE SALADE DE POT AU FEU AUBERGINES FARCIES FROMAGE BANANE FLAMBÉE	SOUPE À L'OIGNON SALADE QUERCYNOISE <small>(salade-noix-roquefort-magret-tomates cerises)</small> FILET MIGNON DE PORC SAUCE FORESTIÈRE TOMATES PROVENÇALES / POMMES DAUPHINES FROMAGE CHEESE-CAKE
	PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ 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° 20 – DU 12 AU 18 MAI 2025

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
MIDI	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE SAUCISSE GRILLÉE LENTILLES PERSILLÉES FRUIT YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRAISE	MINISTRONE TABOULÉ OMELETTE AUX AILLETS ÉPINARDS BÉCHAMEL LAITAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX BLANC DE POULET AU CURRY RIZ FRUIT YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre)	POTAGE DE POIS CASSÉS SALADE DE TORTIS SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE CAROTTES BRAISÉES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre) FRUIT	CRÈME DE FENOUIL CÉLERI RAVE VINAIGRETTE / POMELOS BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE FRUIT MOUSSE AU CHOCOLAT	SOUPE DE CAMPAGNE SALADE DE POT AU FEU AUBERGINE FARCIE LAITAGE BANANE FLAMBÉE	SOUPE À L'OIGNON SALADE QUERCYNOISE (salade-noix-magret-tomates cerises) FILET MIGNON DE PORC SAUCE FORESTIÈRE TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE RÔTIÉS YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre) CHEESE-CAKE
	PLATS DE REMPLACEMENT N°5						
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						

★ 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.



MENUS

REPAS ADULTES

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



SEMAINE N° 20 – DU 12 AU 18 MAI 2025

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
MIDI	<p>POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES</p> <p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / PÂTE BASQUE</p> <p>SAUCISSE GRILLÉE</p> <p>LENTILLES PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRAISE</p>	<p>MINISTRONE</p> <p>TABOULÉ</p> <p>OMELETTE AUX AILLETS</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE DUBARRY</p> <p>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX À LA TOMATE</p> <p>BLANC DE POULET À LA MOUTARDE</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre)</p>	<p>POTAGE DE POIS CASSÉS</p> <p>SALADE DE TORTIS</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE</p> <p>CAROTTES BRAISÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CRÈME DE FENOUIL</p> <p>CÉLERI RAVE RÉMOULADE / POMELOS</p> <p>BRANDA DE MORUE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>SOUPE DE CAMPAGNE</p> <p>SALADE DE POT AU FEU</p> <p>AUBERGINES FARCIES</p> <p>FROMAGE</p> <p>BANANE FLAMBÉE</p>	<p>SOUPE À L'OIGNON</p> <p>SALADE QUERCYNOISE (salade-noix-roquefort-magret-tomates cerises)</p> <p>FILET MIGNON DE PORC SAUCE FORESTIÈRE</p> <p>TOMATES PROVENÇALES / POMMES DAUPHINES</p> <p>FROMAGE</p> <p>CHEESE-CAKE</p>
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					<p>★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON</p> <p>LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNs)</p>		
ENTRÉE	JAMBON BLANC 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'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° 20 – DU 12 AU 18 MAI 2025

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
MIDI	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE SAUCISSE GRILLÉE LENTILLES PERSILLÉES FRUIT YAOURT FERMIER SUR LIT DE FRAISE	MINISTRONE TABOULÉ OMELETTE AUX AILLETS ÉPINARDS BÉCHAMEL LAITAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / FILET DE MAQUEREAUX BLANC DE POULET AU CURRY RIZ FRUIT YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre)	POTAGE DE POIS CASSÉS SALADE DE TORTIS SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE CAROTTES BRAISÉES FROMAGE BLANC NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre) FRUIT	CRÈME DE FENOUIL CÉLERI RAVE VINAIGRETTE / POMELOS BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE FRUIT MOUSSE AU CHOCOLAT	SOUPE DE CAMPAGNE SALADE DE POT AU FEU AUBERGINE FARCIE LAITAGE BANANE FLAMBÉE	SOUPE À L'OIGNON SALADE QUERCYNOISE (salade-noix-magret-tomates cerises) FILET MIGNON DE PORC SAUCE FORESTIÈRE TOMATES PROVENÇALES / POMMES DE TERRE RÔTIES YAOURT NATURE SANS SUCRE (avec dosette de sucre) CHEESE-CAKE
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ 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'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.