



# Menu de la Semaine du 05/03/2018 au 11/03/2018

## LUNDI

POTAGE FORESTIER

PORC AU JUS VPF

POMMES VAPEUR

YAOURT NATURE

POMME

FROMAGE BLANC BIO

PUREE POMME BANANE  
BIO

## MARDI

COLIN SAUCE  
HOLLANDAISE

HARICOTS BEURRE

RIZ PILAF

FROMAGE FONDU  
CAMEMBERT

PUREE POMMES/BANANES

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POIRES

## Repas + de 18 mois

## MERCREDI

SALADE DE RIZ AU JAMBON

EMINCE DE VOLAILLE SCE  
ECHALOTE

PUREE DE CAROTTES

YAOURT AUX FRUITS MIXES

ORANGE

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES

## JEUDI

POTAGE CULTIVATEUR

JAMBON

LEGUMES CAMPAGNARDS

RIZ AU LAIT

PUREE DE POIRES

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHEES

## VENDREDI

VELOUTE LEGUMES BIO

FILET DE POULET VF

HARICOTS VERTS BIO

GOUDA BIO

FONDANT AU CHOCOLAT  
MAISON

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/BANANES

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



Potages, vinaigrettes et sauces cuisinés par nos chefs  
 Retrouvez régulièrement dans vos menus des produits issus de l'agriculture bio  
 Tous nos fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture raisonnée

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



# Menu de la Semaine du

05/03/2018

au

11/03/2018

## Repas 12- 18 mois

### LUNDI

PORC AU JUS
PUREE DE COURGETTES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME BANANE BIO

### MARDI

COLIN AU JUS CITRONNE
PUREE DE HARICOTS BEURRE
FROMAGE FONDU CAMEMBERT
PUREE POMMES/BANANES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

### MERCREDI

DINDE AU JUS
PUREE DE CAROTTES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

### JEUDI

PORC JUS AU BASILIC
PUREE DE LEGUMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEES

### VENDREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE HARICOTS VERTS
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



- Potages, vinaigrettes et sauces cuisinés par nos chefs
- Retrouvez régulièrement dans vos menus des produits issus de l'agriculture bio
- Tous nos fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture raisonnée

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



# Menu de la Semaine du

05/03/2018

au

11/03/2018

## Repas 6- 12 mois

### LUNDI

PORC AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME BANANE BIO

### MARDI

COLIN AU JUS CITRONNE
PUREE DE HARICOTS BEURRE
PUREE POMMES/BANANES
FROMAGE BLANC NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

### MERCREDI

DINDE AU JUS
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE POMME COING
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

### JEUDI

PORC JUS AU BASILIC
PUREE DE LEGUMES
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEES

### VENDREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
PETITS SUISSES NATURES BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



Potages, vinaigrettes et sauces cuisinés par nos chefs  
 Retrouvez régulièrement dans vos menus des produits issus de l'agriculture bio  
 Tous nos fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture raisonnée

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



# Menu de la Semaine du 05/03/2018 au 11/03/2018

## LUNDI

POTAGE FORESTIER
TARTIFLETTE (P.Complet)
YAOURT NATURE SUCRE
POMME
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME BANANE BIO

## MARDI

CELERI SAUCE CREME
COLIN SAUCE HOLLANDAISE
RIZ PILAF
FROMAGE FONDU CAMEMBERT
COMPOTE POMME/ABRICOTS
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

## Repas + de 24 mois MERCREDI

SALADE DE RIZ AU JAMBON
EMINCE DE VOLAILLE SCE ECHALOTE
POEELE MARAICHERE
YAOURT AUX FRUITS MIXES
ORANGE
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POMMES

## JEUDI

POTAGE CULTIVATEUR
CHIPOLATAS
PUREE DE POMMES DE TERRE
RIZ AU LAIT
POIRE
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEES

## VENREDI

VELOUTE LEGUMES BIO
FILET DE POULET VF
HARICOTS VERTS BIO
GOUDA BIO
FONDANT AU CHOCOLAT MAISON
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



Retrouvez régulièrement dans vos menus des produits issus de l'agriculture bio  
 Tous nos fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture raisonnée

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »