



# Menu de la Semaine du au

19/03/2018

25/03/2018

C'est le Printemps!

Repas + de 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

BETTERAVES VINAIGRETTE

COLIN A L'OSEILLE

BLE PILAF

YAOURT NATURE

COMPOTE DE POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMMES

RADIS BEURRE

MIJOTE DE BOEUF  
PRINTANIER VBF

PUREE DE NAVETS

RIZ AU LAIT

BANANE

YAOURT NATURE BIO

PUREE DE POMME ABRICOT  
BIO

ROTI DE PORC JUS AU  
BASILIC

COURGETTES

COQUILLETES

YAOURT NATURE

POIRE

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POIRES

TABOULE AUX LEGUMES  
BIO

FILET DE POULET VF

PETITS POIS BIO

PETITS SUISSES NATURES  
BIO

ORANGE BIO

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/BANANES

POTAGE DE LEGUMES

PORC AU JUS VPF

RIZ CREOLE

FLAN AROMATISE  
CHOCOLAT

PUREE DE POMME COING

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/  
PRUNEAUX



- 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. »

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



# Menu de la Semaine du

19/03/2018

au

25/03/2018

## Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

COLIN A L'OSEILLE
PUREE DE HARICOTS VERTS
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE NAVETS
PETITS SUISSES NATURES
BANANE
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

PORC AU JUS
PUREE DE COURGETTES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

DINDE AU JUS
PUREE DE LEGUMES
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

PORC AU JUS
PUREE DE BETTERAVES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

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

19/03/2018

au

25/03/2018

## Repas 6- 12 mois

### LUNDI

COLIN A L'OSEILLE

PUREE DE HARICOTS VERTS

PUREE POMMES/ PRUNEAUX

YAOURT NATURE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMMES

### MARDI

BOEUF AU JUS VBF

PUREE DE NAVETS

PUREE DE POMMES

PETITS SUISSES NATURES

YAOURT NATURE BIO

PUREE DE POMME ABRICOT BIO

### MERCREDI

PORC AU JUS

PUREE DE COURGETTES

PUREE POMMES/BANANES

YAOURT NATURE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

### JEUDI

DINDE AU JUS

PUREE DE LEGUMES

PUREE DE POMMES

PETITS SUISSES NATURES BIO

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/BANANES

### VENDREDI

PORC AU JUS

PUREE DE BETTERAVES

PUREE DE POMME COING

YAOURT NATURE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/ PRUNEAUX

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 19/03/2018 ..... au ..... 25/03/2018



Repas + de 24 mois

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**BETTERAVES VINAIGRETTE**

**COLIN A L'OSEILLE**

**BLE PILAF**

**SAINT PAULIN**

**COMPOTE DE POMMES**

---

**FROMAGE BLANC NATURE**

**PUREE DE POMMES**

**RADIS BEURRE**

**MIJOTE DE BOEUF  
PRINTANIER VBF**

**PUREE DE NAVETS**

**RIZ AU LAIT**

**ROULE FRAMBOISE**

---

**YAOURT NATURE BIO**

**PUREE DE POMME ABRICOT  
BIO**

**SALADE ASIATIQUE**

**GALETTE JAMBON  
FROMAGE**

**PUREE DE LEGUMES**

**YAOURT NATURE**

**POIRE**

---

**SEMOULE AU LAIT**

**PUREE DE POIRES**

**TABOULE AUX LEGUMES  
BIO**

**CORDON BLEU**

**PETITS POIS BIO**

**FROMAGE FRAIS  
CHANTENEIGE**

**ORANGE BIO**

---

**YAOURT NATURE**

**PUREE POMMES/BANANES**

**POTAGE DE LEGUMES**

**PORC AU JUS VPF**

**RIZ CREOLE**

**FLAN AROMATISE  
CHOCOLAT**

**PUREE DE POMME COING**

---

**PETITS SUISSES NATURES**

**PUREE POMMES/  
PRUNEAUX**

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. »