



Menu de la Semaine du 26/03/2018 au 30/03/2018



LUNDI

BETTERAVES VINAIGRETTE

ROTI DE PORC SAUCE
PROVENCALE

POMMES DE TERRE
LAMELLES

YAOURT NATURE

ORANGE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMMES

MARDI

CAROTTES RAPEES BIO

BOULETTES DE SOJA
TOMATE BASILIC

PUREE DE PDT BIO

PETITS SUISSES
AROMATISES BIO

POMME BIO

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHEES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

POTAGE CRECY

OMELETTE BASQUAISE

JULIENNE DE LEGUMES

SEMOULE AU LAIT

POIRE

YAOURT NATURE

PUREE DE POIRES

JEUDI

JAMBON SAUCE
CHARCUTIERE

HARICOTS VERTS

BOULGOUR

FROMAGE BLANC NATURE

BANANE

PETITS SUISSES NATURES
BIO

PUREE POMME BANANE
BIO

VENREDI

FILET DE LIEU SAUCE
CREME

PUREE DE LEGUMES

COQUILLETES

CAMEMBERT

DESSERT DE PAQUES

RIZ AU LAIT

PUREE POMMES/
PRUNEAUX



Bon appetit !

- 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

26/03/2018

au

30/03/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

POULET AU BOUILLON
PUREE DE CAROTTES
FROMAGE FONDU FROMY
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEES

SAUTE DE VEAU
PUREE D'EPINARDS
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE PECHEES
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE POMME BANANE BIO

FILET DE LIEU SAUCE CREME
PUREE DE LEGUMES
CAMEMBERT
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
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

26/03/2018

au

30/03/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

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

MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
PETITS SUISSES NATURES BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHE

MERCREDI

SAUTE DE VEAU
PUREE D'EPINARDS
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

JEUDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE PECHE
FROMAGE BLANC NATURE
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE POMME BANANE BIO

VENDREDI

FILET DE LIEU SAUCE CREME
PUREE DE LEGUMES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
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 au

26/03/2018

30/03/2018



LUNDI

MARDI

Repas + de 24 mois
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE PORC SAUCE PROVENCALE</p> <p>POMMES DE TERRE LAMELLES</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>ORANGE</p>
<p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE DE POMMES</p>

<p>CAROTTES RAPEES BIO</p> <p>BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC</p> <p>PUREE DE PDT BIO</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISES BIO</p> <p>POMME BIO</p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE PECHEES</p>

<p>POTAGE CRECY</p> <p>OMELETTE BASQUAISE</p> <p>JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>SEMOULE AU LAIT</p> <p>POIRE</p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE POIRES</p>

<p>PIZZA HO</p> <p>JAMBON SAUCE CHARCUTIERE</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRE</p> <p>BANANE</p>
<p>PETITS SUISSES NATURES BIO</p> <p>PUREE POMME BANANE BIO</p>

<p>MACEDOINE MAYONNAISE</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE CREME</p> <p>COQUILLETES</p> <p>CAMEMBERT</p> <p><u>DESSERT DE PAQUES</u></p>
<p>RIZ AU LAIT</p> <p>PUREE POMMES/ PRUNEAUX</p>

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. »

