



Menu de la Semaine du au

02/04/2018

08/04/2018

LUNDI

MARDI

**Repas + de 18 mois
MERCREDI**

JEUDI

VENDREDI

**SALADE DE QUINOA BIO
AUX PETITS LEGUMES**

**FILET DE POULET SAUCE
CHAMPENOISE**

CAROTTES NATURE BIO

FROMAGE BLANC BIO

POMME BIO

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POMMES

COLIN A L'OSEILLE

**LEGUMES A LA
CAMARGUAISE**

BLE PILAF

YAOURT NATURE

**COCKTAIL DE FRUITS AU
SIROP**

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMME COING

POTAGE CULTIVATEUR

ROTI DE DINDE

PETITS POIS/CAROTTES

RIZ AU LAIT

POIRE

YAOURT NATURE BIO

PUREE DE POMMES BIO

JAMBON

ENDIVES BECHAMEL

**PUREE DE POMMES DE
TERRE**

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/BANANES

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES



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

02/04/2018

au

08/04/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LAPIN AU JUS

PUREE DE CELERI

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE PECHE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POMMES

COLIN A L'OSEILLE

PUREE DE LEGUMES

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/BANANES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMME COING

DINDE AU JUS

PUREE D'EPINARDS

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POIRES

YAOURT NATURE BIO

PUREE DE POMMES BIO

POULET AU BOUILLON

PUREE DE HARICOTS VERTS

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/BANANES

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POMMES

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

02/04/2018

au

08/04/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LAPIN AU JUS

PUREE DE CELERI

PUREE DE PECHE

FROMAGE BLANC BIO

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POMMES

COLIN A L'OSEILLE

PUREE DE CAROTTES

PUREE POMMES/BANANES

YAOURT NATURE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMME COING

DINDE AU JUS

PUREE D'EPINARDS

PUREE DE POIRES

PETITS SUISSES NATURES

YAOURT NATURE BIO

PUREE DE POMMES BIO

POULET AU BOUILLON

PUREE DE HARICOTS VERTS

PUREE POMMES/BANANES

YAOURT NATURE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POMMES



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 au

02/04/2018

08/04/2018

LUNDI

MARDI

Repas + de 24 mois

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SALADE DE QUINOA BIO
AUX PETITS LEGUMES
FILET DE POULET SAUCE
CHAMPENOISE
CAROTTES NATURE BIO
FROMAGE BLANC BIO
MOUSSE AU CHOCOLAT

PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

CHOUX FLEURS SAUCE
COCKTAIL
COLIN A L'OSEILLE
PUREE DE POMMES DE
TERRE
YAOURT AUX FRUITS MIXES
COCKTAIL DE FRUITS AU
SIROP

FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMME COING

SALADE MARCO POLO
CORDON BLEU
PETITS POIS/CAROTTES
RIZ AU LAIT
POIRE

YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES BIO

SALADE PRINTANIERE
JAMBON
ENDIVES BECHAMEL
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POMMES



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