



# Menu de la Semaine du 09/04/2018 au 15/04/2018

## LUNDI

TABOULE AUX LEGUMES  
BIO

PORC SAUCE WILLIAMS  
VPF

HARICOTS VERTS BIO

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMMES BIO

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POIRES

## MARDI

AIGUILLETTE DE POULET  
AU JUS

JULIENNE DE LEGUMES

RIZ PILAF

TOMME NOIRE

PECHES AU SIROP

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/  
PRUNEAUX

## Repas + de 18 mois

## MERCREDI

SALADE DE TOMATE ET  
MAIS

COLIN SAUCE AMERICAINE

BLE CREOLE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

## JEUDI

BOEUF AU JUS VBF

CAROTTES NATURE

POMMES VAPEUR

RIZ AU LAIT

KIWI

PETITS SUISSES NATURES  
BIO

PUREE DE POMME ABRICOT  
BIO

## VENDREDI

SALADE DE PDT  
CHARCUTIERE

EMINCE DE PORC AU JUS

HARICOTS BEURRE

ENTREMET AROME  
PRALINE

POMME

YAOURT NATURE

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

09/04/2018

au

15/04/2018

## Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE CHOUX FLEURS
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

POULET AU BOUILLON
PUREE DE BETTERAVES
YAOURT NATURE
PECHES AU SIROP
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE HARICOTS VERTS
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE CAROTTES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS BEURRE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMME COING
YAOURT NATURE
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

09/04/2018

au

15/04/2018

## Repas 6- 12 mois

### LUNDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE CHOUX FLEURS
PUREE DE POMMES BIO
FROMAGE BLANC BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

### MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE BETTERAVES
PECHES AU SIROP
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

### MERCREDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

### JEUDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE CAROTTES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURE BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

### VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS BEURRE
PUREE DE POMME COING
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
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 09/04/2018 au 15/04/2018

## LUNDI

TABOULE AUX LEGUMES  
BIO  
PORC SAUCE WILLIAMS  
VPF  
HARICOTS VERTS BIO  
FROMAGE BLANC BIO  
COUPE LIEGEOISE VANILLE

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POIRES

## MARDI

MACEDOINE MAYONNAISE  
PAELLA DE POULET (filet)  
RIZ DE PAELLA  
TOMME NOIRE  
POMME

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/  
PRUNEAUX

Repas + de 24 mois

## MERCREDI

SALADE DE TOMATE ET  
MAIS  
POISSON PANE + KETCHUP  
BLE CREOLE  
GOUDA  
ECLAIR AU CHOCOLAT

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

## JEUDI

TABOULE  
GALETTE JAMBON  
FROMAGE  
CAROTTES EN BECHAMEL  
RIZ AU LAIT  
KIWI

PETITS SUISSES NATURES  
BIO

PUREE DE POMME ABRICOT  
BIO

## VENDREDI

SALADE DE PDT  
CHARCUTIERE  
CHIPOLATAS  
HARICOTS BEURRE  
ENTREMET AROME  
PRALINE  
COMPOTE DE POMMES

YAOURT NATURE

PUREE DE POMMES

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. »

**Pour votre information :**

Oredia vous informe que la viande de boeuf est d'origine française (décret 2002-1465 du 17/12/2002)

VPF : Viande de Porc Française

