



Menu de la Semaine du 16/04/2018 au 22/04/2018

LUNDI

POMELOS BIO

ROTI DE DINDE

RIZ PILAF BIO

FROMAGE BLANC BIO

ORANGE BIO

YAOURT NATURE

PUREE DE POMMES

MARDI

CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE

HACHIS DE POISSON
(P.Complet)

FROMAGE FONDU

PECHES AU SIROP

RIZ AU LAIT

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

CONCOMBRES
VINAIGRETTE

BOEUF AU JUS VBF

PETITS POIS

SEMOULE AU LAIT

BANANE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMMES

JEUDI

SALADE DE TOMATE

AIGUILLETTE DE POULET
AU JUS

SEMOULE DE COUSCOUS

EDAM

PUREE DE POIRES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/
PRUNEAUX

VENDREDI

COLIN SAUCE CIBOULETTE

PUREE DE CAROTTES

COQUILLETES

PETITS SUISSES NATURES

COMPOTE POMME A LA
VANILLE

YAOURT NATURE BIO

PUREE DE POMME ABRICOT
BIO

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

16/04/2018

au

22/04/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DINDE AU JUS
PUREE DE COURGETTES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

HACHIS DE POISSON AUX LEGUMES (P.Complet)
PETITS SUISSES NATURES
PECHES AU SIROP
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE HARICOTS VERTS
YAOURT NATURE
BANANE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

POULET AU BOUILLON
PUREE DE LEGUMES
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

COLIN SAUCE CIBOULETTE
PUREE DE CAROTTES
PETITS SUISSES NATURES
COMPOTE POMME A LA VANILLE
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

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. »

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





Menu de la Semaine du

16/04/2018

au

22/04/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

DINDE AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE POMME POIRE BIO
FROMAGE BLANC BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

HACHIS DE POISSON AUX LEGUMES (P.Complet)
PECHES AU SIROP
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

MERCREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

VENDREDI

COLIN SAUCE CIBOULETTE
PUREE DE CAROTTES
COMPOTE POMME A LA VANILLE
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

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

16/04/2018

22/04/2018

Repas + de 24 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>POMELOS BIO </p> <p>ROTI DE DINDE</p> <p>RIZ PILAF BIO </p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p> <p>ORANGE BIO </p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE POMMES</p>

<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p> <p>HACHIS DE POISSON (P.Complet)</p> <p>FROMAGE FONDU</p> <p>PECHES AU SIROP</p>
<p>RIZ AU LAIT </p> <p>PUREE POMMES/BANANES</p>

<p>TARTE AU FROMAGE</p> <p>JAMBON</p> <p>PETITS POIS</p> <p>YAOURT AUX FRUITS MIXES</p> <p>BANANE</p>
<p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE DE POMMES</p>

<p>SALADE DE TOMATE</p> <p>COUSCOUS FILET POULET ET SES LEGUMES</p> <p>SEMOULE (POUR COUSCOUS)</p> <p>EDAM</p> <p>PUREE DE POIRES</p>
<p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE POMMES/ PRUNEAUX</p>

<p>SALADE ALSACIENNE</p> <p>COLIN SAUCE CIBOULETTE</p> <p>COQUILLETES</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>COMPOTE POMME A LA VANILLE </p>
<p>YAOURT NATURE BIO </p> <p>PUREE DE POMME ABRICOT BIO </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. »