



Menu de la Semaine du au

23/04/2018

29/04/2018

LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE

COLIN SAUCE AMERICAINE

HARICOTS BEURRE

SEMOULE AU LAIT 

POMME

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

MARDI

CAROTTES RAPEES BIO 

SAUTE DE BOEUF BIO AU JUS 

PUREE DE POMMES DE TERRE BIO 

YAOURT NATURE BIO 

PUREE DE POMMES BIO 

RIZ AU LAIT 

PUREE DE POIRES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

CONCOMBRES VINAIGRETTE

MANCHONS DE POULET BARBECUE

MACARONIS

CAMEMBERT

BANANE

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

JEUDI

AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CHAMPENOISE

EPINARDS BECHAMEL

BOULGOUR

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

PETITS SUISSES NATUPES BIO 

PUREE DE POMME ABRICOT BIO 

VENDREDI

JAMBON

PUREE DE CAROTTES

POMMES VAPEUR

PETITS SUISSES NATURES




PUREE DE POMMES

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING



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

23/04/2018

au

29/04/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE HARICOTS BEURRE
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

MARDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE LEGUMES
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

MERCREDI

PORC AU JUS
PUREE DE NAVETS
FROMAGE BLANC NATURE
BANANE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE D'EPINARDS
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

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

23/04/2018

au

29/04/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE HARICOTS BEURRE
PUREE DE PECHEs
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

MARDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE LEGUMES
PUREE DE POMMES BIO
YAOURT NATURE BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

MERCREDI

PORC AU JUS
PUREE DE NAVETS
PUREE POMMES/BANANES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE D'EPINARDS
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC NATURE
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

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

23/04/2018

29/04/2018

LUNDI

MARDI

Repas + de 24 mois
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FRIAND AU FROMAGE
COLIN SAUCE AMERICAINE
HARICOTS BEURRE
YAOURT AROMATISE
POMME
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

CAROTTES RAPEES BIO
SAUTE DE BOEUF BIO AU JUS
PUREE DE POMMES DE TERRE BIO
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES BIO
RIZ AU LAIT
PUREE DE POIRES

CONCOMBRES VINAIGRETTE
GARNITURE CARBONARA
MACARONIS
CAMEMBERT
MOUSSE AU CHOCOLAT
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

SALADE DE PDT ET SURIMI
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CHAMPENOISE
EPINARDS BECHAMEL
FROMAGE BLANC SUCRE
KIWI
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

OEUF DUR MAYONNAISE
JAMBON
PUREE DE CAROTTES
GALETTE BRETONNE
RIZ AU LAIT
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

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. »

