



Menu de la Semaine du au

30/04/2018

06/05/2018

LUNDI

MARDI

Repas + de 18 mois
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>OEUF DUR BIO MAYONNAISE</p>
<p>DINDE AU JUS</p>
<p>PUREE DE POMMES DE TERRE BIO</p>
<p>FROMAGE BLANC BIO</p>
<p>PUREE POMME POIRE BIO</p>
<p>SEMOULE AU LAIT</p>
<p>PUREE DE POMME COING</p>

<p>SALADE DE RIZ AU JAMBON</p>
<p>PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE</p>
<p>PUREE DE LEGUMES</p>
<p>PETITS SUISSES NATURES</p>
<p>BANANE</p>
<p>YAOURT NATURE</p>
<p>PUREE POMMES/BANANES</p>

<p>SALADE DE PDT ET THON VGT</p>
<p>PORC AUX POIVRONS VPF</p>
<p>HARICOTS VERTS</p>
<p>RIZ AU LAIT</p>
<p>PUREE DE POMMES</p>
<p>PETITS SUISSES NATURES BIO</p>
<p>PUREE DE POMME ABRICOT BIO</p>

<p>COLIN SAUCE ESTRAGON</p>
<p>PETITS POIS</p>
<p>BLE PILAF</p>
<p>YAOURT NATURE</p>
<p>POMME</p>
<p>FROMAGE BLANC NATURE</p>
<p>PUREE DE POMMES</p>

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

30/04/2018

au

06/05/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DINDE AU JUS
PUREE DE CAROTTES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BI
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMME COING

LAPIN AU JUS
PUREE DE LEGUMES
PETITS SUISSES NATURES
BANANE
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMME COING
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

COLIN SAUCE ESTRAGON
PUREE DE PETITS POIS
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
FROMAGE BLANC 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

30/04/2018

au

06/05/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

DINDE AU JUS
PUREE DE CAROTTES
PUREE POMME POIRE BIO
FROMAGE BLANC BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMME COING

MARDI

MERCREDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

JEUDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POMME COING
PETITS SUISSES NATURES
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

VENDREDI

COLIN SAUCE ESTRAGON
PUREE DE PETITS POIS
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC 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 au

30/04/2018

06/05/2018

LUNDI

OEUF DUR BIO
MAYONNAISE

DINDE SAUCE CREME VF

PUREE DE POMMES DE
TERRE BIO

FROMAGE BLANC BIO

COUPE LIEGEOISE
CHOCOLAT

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMME COING

MARDI

Repas + de 24 mois

MERCREDI

SALADE DE RIZ AU JAMBON

PAUPIETTE DE VEAU
MILANAISE

PUREE DE LEGUMES

PETITS SUISSES SUCRES

BANANE

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/BANANES

JEUDI

SALADE DE PDT ET THON
VGT

CHIPOLATAS

HARICOTS VERTS

RIZ AU LAIT

COMPOTE DE POMMES

PETITS SUISSES NATURES
BIO

PUREE DE POMME ABRICOT
BIO

VENDREDI

QUICHE VOLAILLE

COLIN SAUCE ESTRAGON

PETITS POIS

YAOURT NATURE

POMME

FROMAGE BLANC NATURE

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

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

