



# Menu de la Semaine du 15/05/2017 au 21/05/2017

## LUNDI

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
PORC SAUCE WILLIAMS VPF
COQUILLETES BIO
FROMAGE BLANC BIO
ORANGE BIO
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POIRES

## MARDI

AIGUILLETTE DE POULET AU JUS
JULIENNE DE LEGUMES
RIZ CREOLE
FLAN NAPPE AU CARAMEL
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

## Repas + de 18 mois MERCREDI

SALADE DE TOMATE ET MAIS
BOEUF AU JUS VBF
BLE CREOLE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

## JEUDI

MELON
COLIN SAUCE AMERICAINE
CAROTTES EN BECHAMEL
RIZ AU LAIT
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

## VENREDI

CONCOMBRES VINAIGRETTE
ESCALOPE DE PORC
TORTIS
SAMOS
POIRE
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

15/05/2017

au

21/05/2017

## Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE LEGUMES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE PECHES
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

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

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE HARICOTS VERTS
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE CAROTTES
PETITS SUISSES NATURES
MELON
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS BEURRE
SAMOS
PUREE DE POMME COING
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

15/05/2017

au

21/05/2017

## Repas 6- 12 mois

### LUNDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE LEGUMES
PUREE DE PECHEs
FROMAGE BLANC BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

### MARDI

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

### MERCREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

### JEUDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE CAROTTES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

### VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS BEURRE
PUREE DE POMME COING
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 15/05/2017 au 21/05/2017

## LUNDI

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
PORC SAUCE WILLIAMS VPF
COQUILLETES BIO
FROMAGE BLANC BIO
ORANGE BIO
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POIRES

## MARDI

MACEDOINE MAYONNAISE
PAELLA DE POULET (filet)
RIZ DE PAELLA
FLAN NAPPE AU CAMEL
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

## Repas + de 24 mois

## MERCREDI

SALADE DE TOMATE ET MAIS
BOEUF AU JUS VBF
BLE CREOLE
FROMAGE BLANC NATURE
ECLAIR AU CHOCOLAT
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

## JEUDI

MELON
POISSON PANE + KETCHUP DOSE
CAROTTES EN BECHAMEL
RIZ AU LAIT
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

## VENREDI

SALADE BULGARE
RAVIOLIS (P.Complet)
SAMOS
POIRE
FROMAGE BLANC 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. »