



Menu de la Semaine du 14/05/2018 au 18/05/2018

LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE

PORC AU JUS VPF

HARICOTS VERTS

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

MARDI

CAROTTES RAPEES BIO

COLIN SAUCE CITRON

RIZ PILAF BIO

PETITS SUISSES NATURES BIO

PUREE POMME POIRE BIO

RIZ AU LAIT

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

BOEUF AU JUS VBF

COURGETTES

POMMES VAPEUR

YAOURT NATURE

POIRE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POMMES

JEUDI

AIGUILLETTE DE POULET AU JUS

RATATOUILLE

SEMOULE DE COUSCOUS

PETITS SUISSES NATURES

BANANE

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHEES

VENDREDI

MELON

BOEUF SAUCE TOMATE VBF

PUREE DE POMMES DE TERRE

EMMENTAL

COMPOTE POMME ABRICOT DU CHEF

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMME ABRICOT BIO

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



Bon appétit !

- 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

14/05/2018

au

18/05/2018



Repas 12- 18 mois

LUNDI

<p>PORC AU JUS</p> <p>PUREE DE HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE FONDU</p> <p>PUREE DE POMMES</p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE POMME COING</p>

MARDI

<p>COLIN SAUCE CITRON</p> <p>PUREE DE PETITS POIS</p> <p>PETITS SUISSES NATURES BIO</p> <p>PUREE POMME POIRE BIO</p>
<p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE POMMES/BANANES</p>

MERCREDI

<p>MOULINE DE CANARD</p> <p>PUREE DE COURGETTES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE PECHEES</p>
<p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE DE POMMES</p>

JEUDI

<p>POULET AU BOUILLON</p> <p>PUREE DE CAROTTES</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE POMMES/BANANES</p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE PECHEES</p>

VENDREDI

<p>BOEUF AU JUS VBF</p> <p>PUREE DE BETTERAVES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>MELON</p>
<p>FROMAGE BLANC BIO</p> <p>PUREE DE POMME ABRICOT BIO</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

14/05/2018

au

18/05/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

<p>PORC AU JUS</p> <p>PUREE DE HARICOTS VERTS</p> <p>PUREE DE POMMES</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE POMME COING</p>

MARDI

<p>COLIN SAUCE CITRON</p> <p>PUREE DE PETITS POIS</p> <p>PUREE POMME POIRE BIO</p> <p>PETITS SUISSES NATURES BIO</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE POMMES/BANANES</p>
--

MERCREDI

<p>MIXE DE CANARD</p> <p>PUREE DE COURGETTES</p> <p>PUREE DE PECHEES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE DE POMMES</p>
--

JEUDI

<p>POULET AU BOUILLON</p> <p>PUREE DE LEGUMES</p> <p>PUREE POMMES/BANANES</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE PECHEES</p>
--

VENDREDI

<p>BOEUF AU JUS VBF</p> <p>PUREE DE BETTERAVES</p> <p>PUREE DE POIRES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>FROMAGE BLANC BIO</p> <p>PUREE DE POMME ABRICOT BIO</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 au

14/05/2018

18/05/2018

LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE

PORC AU JUS VPF

HARICOTS VERTS

SEMOULE AU LAIT

MOUSSE AU CHOCOLAT

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

MARDI

CAROTTES RAPEES BIO

COLIN SAUCE CITRON

RIZ PILAF BIO

PETITS SUISSES NATURES BIO

PUREE POMME POIRE BIO

RIZ AU LAIT

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 24 mois

MERCREDI

SALAMI

NORMANDIN SAUCE NICOISE

COURGETTES

YAOURT NATURE

POIRE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POMMES

JEUDI

SALADE MARCO POLO

CORDON BLEU

RATATOUILLE

PETITS SUISSES NATURES

BANANE

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHEES

VENDREDI

MELON

BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE VBF

PUREE DE POMMES DE TERRE

EMMENTAL

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMME ABRICOT BIO

Menus susceptibles d'être modifiés selon approximations



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

