



Menu de la Semaine du au

21/05/2018

25/05/2018

LUNDI

MARDI

Repas + de 18 mois

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>AIGUILLETTE DE POULET AU JUS</p> <p>JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>PECHES AU SIROP</p>
--

<p>TOMATE A LA CROQUE AU SEL</p> <p>COLOMBO DE PORC VBF</p> <p>BLE PILAF</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE DE POMMES</p>
<p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE DE POIRES</p>

<p>OEUF DUR BIO VINAIGRETTE</p> <p>COLIN SAUCE AMERICAINE</p> <p>CAROTTES NATURE BIO</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p> <p>BANANE BIO</p>
<p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE DE POMMES</p>
<p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE DE PECHES</p>

<p>MELON JAUNE</p> <p>CHIPOLATAS</p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p>RIZ AU LAIT</p> <p>POMME</p>
<p>FROMAGE BLANC BIO</p> <p>PUREE DE POMMES BIO</p>

<p>SEMIOULE AU LAIT</p> <p>PUREE POMMES/ PRUNEAUX</p>



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

21/05/2018

au

25/05/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

PORC AU JUS
PUREE DE LEGUMES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE CAROTTES
YAOURT NATURE BIO
BANANE BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHES

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS
BEURRE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES 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

21/05/2018

au

25/05/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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




PORC AU JUS
PUREE DE LEGUMES
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

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

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS
BEURRE
PUREE DE POMME COING
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC BIO 
PUREE DE POMMES 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 21/05/2018 au 25/05/2018

LUNDI

MARDI

Repas + de 24 mois

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MACEDOINE MAYONNAISE

PAELLA DE POULET (filet)

RIZ DE PAELLA

TOMME NOIRE

POMME

SEMOULE AU LAIT

PUREE POMMES/
PRUNEAUX

TOMATE A LA CROQUE AU SEL

COLOMBO DE PORC VBF

BLE PILAF

GOUDA

PUREE DE POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

OEUF DUR BIO
VINAIGRETTE

COLIN SAUCE AMERICAINE

CAROTTES NATURE BIO

YAOURT NATURE BIO

BANANE BIO

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE PECHES

MELON JAUNE

CHIPOLATAS

HARICOTS BEURRE

RIZ AU LAIT

COMPOTE DE POMMES

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMMES BIO



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

