



Menu de la Semaine du au

22/05/2017

28/05/2017

LUNDI

BOEUF AU JUS VBF

HARICOTS PLATS
D'ESPAGNE

MACARONIS

FROMAGE BLANC NATURE

ORANGE

YAOURT NATURE

PUREE DE POMMES

MARDI

CAROTTES RAPEES BIO

COLIN A L'OSEILLE

PUREE DE PDT BIO

YAOURT NATURE BIO

PECHES AU SIROP

RIZ AU LAIT

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

CONCOMBRES
VINAIGRETTE

JAMBON

PETITS POIS

SEMOULE AU LAIT

BANANE

FROMAGE BLANC BIO

PUREE POMME POIRE BIO

JEUDI

VENDREDI

RADIS BEURRE

GALETTE LENTILLES
BOULGOUR

PUREE DE CAROTTES

PETITS SUISSES NATURES

COMPOTE POMME-
MIRABELLE

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHES

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

22/05/2017

au

28/05/2017

Repas 12- 18 mois

LUNDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE HARICOTS PLATS
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

HACHIS DE POISSON AUX LEGUMES (P.Complet)
YAOURT NATURE BIO
PECHES AU SIROP
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/BANANES

MERCREDI

PORC AU JUS
PUREE DE COURGETTES
YAOURT NATURE
BANANE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BIO

JEUDI

VENDREDI

COLIN SAUCE CIBOULETTE
PUREE DE CAROTTES
SAINTE PAULINE
PUREE POMMES/BANANES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHES

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

22/05/2017

au

28/05/2017

Repas 6- 12 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE HARICOTS PLATS
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

HACHIS DE POISSON AUX LEGUMES (P.Complet)
PECHES AU SIROP
YAOURT NATURE BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/BANANES

PORC AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME NOIRE BIO

COLIN SAUCE CIBOULETTE
PUREE DE CAROTTES
PUREE POMMES/BANANES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHES

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

22/05/2017

28/05/2017

LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE

BOEUF AU JUS VBF

HARICOTS PLATS D'ESPAGNE

FROMAGE BLANC NATURE

ORANGE

YAOURT NATURE

PUREE DE POMMES

MARDI

CAROTTES RAPEES BIO

COLIN A L'OSEILLE

PUREE DE PDT BIO

FROMAGE FONDU

PECHES AU SIROP

RIZ AU LAIT

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 24 mois

MERCREDI

FRIAND AU FROMAGE

JAMBON

PETITS POIS

SEMOULE AU LAIT

BANANE

FROMAGE BLANC BIO

PUREE POMME POIRE BIO

JEUDI

VENDREDI

RADIS BEURRE

GALETTE LENTILLES BOULGOUR

PUREE DE CAROTTES

SAINT PAULIN

COMPOTE POMME/MIRABELLE

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHES



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