



# Menu de la Semaine du 29/05/2017 au 04/06/2017

## LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE

PORC AU JUS VPF

HARICOTS BEURRE

SEMOULE AU LAIT

POMME

FROMAGE BLANC BIO

PUREE POMME POIRE BIO

## MARDI

LIEU SAUCE ESTRAGON

JEUNES CAROTTES

BLE CREOLE

FROMAGE FONDU FROMY

ORANGE

RIZ AU LAIT

PUREE DE PECHES

## Repas + de 18 mois

## MERCREDI

OMELETTE AU FROMAGE

LEGUMES A LA GRECQUE

MACARONIS

CAMEMBERT

BANANE

YAOURT NATURE

PUREE DE POIRES

## JEUDI

MELON

FILET DE POULET MIEL ET SOJA VF

SEMOULE DE COUSCOUS

FROMAGE BLANC AU MIEL

PUREE DE PECHES

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POMMES

## VENDREDI

TOMATE BIO

JAMBON

PUREE DE PDT BIO

YAOURT NATURE BIO

PUREE DE POMMES BIO

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING



- 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

29/05/2017

au

04/06/2017

## Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>PORC AU JUS</p> <p>PUREE DE HARICOTS BEURRE</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE PECHES</p>
<p>FROMAGE BLANC BIO</p> <p>PUREE POMME POIRE BIO</p>

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

<p>LAPIN AU JUS</p> <p>PUREE DE NAVETS</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>BANANE</p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE POIRES</p>

<p>POULET AU BOUILLON</p> <p>PUREE D'EPINARDS</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>MELON</p>
<p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE DE POMMES</p>

<p>PORC AU JUS</p> <p>PUREE DE CAROTTES</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p> <p>PUREE DE POMMES BIO</p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE POMME COING</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

29/05/2017

au

04/06/2017

## Repas 6- 12 mois

### LUNDI

<p><b>PORC AU JUS</b></p> <p><b>PUREE DE HARICOTS BEURRE</b></p> <p><b>PUREE DE PECHEs</b></p> <p><b>YAOURT NATURE</b></p>
<p><b>FROMAGE BLANC BIO</b></p> <p><b>PUREE POMME POIRE BIO</b></p>

### MARDI

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

### MERCREDI

<p><b>LAPIN AU JUS</b></p> <p><b>PUREE DE NAVETS</b></p> <p><b>PUREE DE POMME COING</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC NATURE</b></p>
<p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p><b>PUREE DE POIRES</b></p>

### JEUDI

<p><b>POULET AU BOUILLON</b></p> <p><b>PUREE D'EPINARDS</b></p> <p><b>PUREE DE PECHEs</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC NATURE</b></p>
<p><b>PETITS SUISSES NATURES</b></p> <p><b>PUREE DE POMMES</b></p>

### VENDREDI

<p><b>PORC AU JUS</b></p> <p><b>PUREE DE CAROTTES</b></p> <p><b>PUREE DE POMMES BIO</b></p> <p><b>YAOURT NATURE BIO</b></p>
<p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p><b>PUREE DE POMME COING</b></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

29/05/2017

04/06/2017

Repas + de 24 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SALADE PIEMONTAISE
PORC AU JUS VPF
HARICOTS BEURRE
SEMOULE AU LAIT
POMME
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BIO

CELERI SAUCE CREME
LIEU SAUCE ESTRAGON
RIZ A LA TOMATE
CREME DESSERT CARAMEL
ORANGE
RIZ AU LAIT
PUREE DE PECHES

SALADE COMPOSEE
OMELETTE AU FROMAGE
MACARONIS
CAMEMBERT
MOUSSE AU CHOCOLAT
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

MELON
FILET DE POULET MIEL ET SOJA VF
SEMOULE DE COUSCOUS
FROMAGE BLANC AU MIEL
PUREE DE PECHES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

TOMATE BIO
JAMBON
PUREE DE PDT BIO
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMME BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

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. »