



# Menu de la Semaine du au

28/05/2018

03/06/2018

## LUNDI

<p>ROTI DE DINDE</p> <p>COURGETTES BECHAMEL</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>ORANGE</p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE POMMES</p>

## MARDI

<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE POULET</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>FROMAGE FONDU</p> <p>PECHES AU SIROP</p>
<p>PETITS SUISSES NATURES BIO</p> <p>PUREE POMME BANANE BIO</p>

## Repas + de 18 mois MERCREDI

<p>BOEUF AU JUS VBF</p> <p>PETITS POIS</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>SEMOULE AU LAIT</p> <p>BANANE</p>
<p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE DE POMMES</p>

## JEUDI

<p>TOMATE BIO</p> <p>POULET BIO AU JUS</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>PUREE DE POMMES BIO</p>
<p>RIZ AU LAIT</p> <p>PUREE POMMES/ PRUNEAUX</p>

## VENDREDI

<p>COLIN SAUCE CIBOULETTE</p> <p>PUREE DE CAROTTES</p> <p>COQUILLETES</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE DE POIRES</p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE PECHES</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

28/05/2018

au

03/06/2018

## Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DINDE AU JUS
PUREE DE COURGETTES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

POULET AU BOUILLON
PUREE DE NAVETS
YAOURT NATURE
PECHES AU SIROP
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE POMME BANANE BIO

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

POULET AU BOUILLON
PUREE DE LEGUMES
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

COLIN SAUCE CIBOULETTE
PUREE DE CAROTTES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES
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

28/05/2018

au

03/06/2018

## Repas 6- 12 mois

### LUNDI

DINDE AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

### MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE NAVETS
PECHES AU SIROP
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE POMME BANANE BIO

### MERCREDI

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

### JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE LEGUMES
PUREE DE POMMES BIO
YAOURT NATURE BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

### VENDREDI

COLIN SAUCE CIBOULETTE
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE POIRES
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 28/05/2018 au 03/06/2018

## LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE  
ROTI DE DINDE  
COURGETTES BECHAMEL  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS  
ORANGE

YAOURT NATURE  
PUREE DE POMMES

## MARDI

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE  
FILET DE POULET  
PUREE DE POMMES DE TERRE  
FROMAGE FONDU  
PECHES AU SIROP

PETITS SUISSES NATURES BIO  
PUREE POMME BANANE BIO

## Repas + de 24 mois

## MERCREDI

TARTE AU FROMAGE  
JAMBON  
PETITS POIS  
SEMOULE AU LAIT  
BANANE

FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POMMES

## JEUDI

TOMATE BIO  
POULET BIO AU JUS  
SEMOULE BIO  
GOUDA BIO  
PUREE DE POMMES BIO

RIZ AU LAIT  
PUREE POMMES/PRUNEAUX

## VENDREDI

SALADE ALSACIENNE  
COLIN SAUCE CIBOULETTE  
COQUILLETES  
PETITS SUISSES NATURES  
PUREE DE POIRES

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

**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

