



Menu de la Semaine du au

05/06/2017

11/06/2017

LUNDI

MARDI

Repas + de 18 mois

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

BETTERAVES VINAIGRETTE

HACHIS DE CANARD (P. Complet)

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

POMME

YAOURT NATURE BIO

PUREE DE POMMES BIO

SALADE DE POMMES DE TERRE

PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE

BOUQUETIERE DE LEGUMES

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES

YAOURT NATURE

PUREE DE POIRES

OEUF DUR BIO VINAIGRETTE

PIZZA 4 LEGUMES BIO

LAITUE

FROMAGE BLANC BIO

BANANE BIO

PETITS SUISSES NATURES

MELON

HOKI SAUCE AMERICAINE

PETITS POIS

BLE CREOLE

YAOURT AUX FRUITS MIXES

PECHE

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES



- 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

05/06/2017

au

11/06/2017

Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>HACHIS DE CANARD (P. Complet)</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE DE PECHES</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p> <p>PUREE DE POMMES BIO</p>
--

<p>LAPIN AU JUS</p> <p>PUREE DE COURGETTES</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE DE POMMES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE POIRES</p>

<p>PORC AU JUS</p> <p>PUREE DE HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE BLANC BIO</p> <p>PUREE DE POMME COING</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>MELON</p>

<p>HOKI SAUCE AMERICAINE</p> <p>PUREE DE CELERI</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE POMMES/ PRUNEAUX</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE DE POMMES</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

05/06/2017

au

11/06/2017

Repas 6- 12 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

--

<p>HACHIS DE CANARD AUX LEGUMES (Plat complet)</p> <p>PUREE DE PECHEES</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p> <p>PUREE DE POMMES BIO</p>
--

<p>LAPIN AU JUS</p> <p>PUREE DE COURGETTES</p> <p>PUREE DE POMMES</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE POIRES</p>

<p>PORC AU JUS</p> <p>PUREE DE HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE BLANC BIO</p> <p>PUREE DE POMME COING</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>MELON</p>

<p>HOKI SAUCE AMERICAINE</p> <p>PUREE DE CELERI</p> <p>PUREE POMMES/ PRUNEAUX</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE DE POMMES</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

05/06/2017

11/06/2017

LUNDI

MARDI

Repas + de 24 mois

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

BETTERAVES VINAIGRETTE

HACHIS DE CANARD (P. Complet)

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

POMME

YAOURT NATURE BIO

PUREE DE POMMES BIO

SALADE DE POMMES DE TERRE

PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE

BOUQUETIERE DE LEGUMES

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES

YAOURT NATURE

PUREE DE POIRES

OEUF DUR BIO VINAIGRETTE

PIZZA 4 LEGUMES BIO

LAITUE

FROMAGE BLANC BIO

BANANE BIO

PETITS SUISSES NATURES

MELON

SAUCISSON A L'AIL

HOKI SAUCE AMERICAINE

PETITS POIS

YAOURT AUX FRUITS MIXES

PECHE

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES



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