



# Menu de la Semaine du 04/06/2018 au 10/06/2018

## LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE  
COLIN SAUCE AMERICAINE  
HARICOTS BEURRE  
YAOURT NATURE  
POMME  
SEMOULE AU LAIT   
PUREE DE POIRES

## MARDI

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE   
SAUTE DE BOEUF BIO AU JUS   
RIZ PILAF BIO   
CAMEMBERT BIO   
PUREE DE POMME ABRICOT BIO   
PETITS SUISSES NATURES  
PUREE DE POMMES

## Repas + de 18 mois


## MERCREDI

MELON  
OMELETTE AU FROMAGE  
MACARONIS  
SAINT PAULIN  
BANANE  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POMME COING

## JEUDI




AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CHAMPENOISE  
EPINARDS BECHAMEL  
BOULGOUR  
FROMAGE BLANC NATURE  
POIRE  
PETITS SUISSES BIO   
PUREE POMME POIRE BIO 

## VENDREDI

SALADE DE TOMATE ET MAIS  
JAMBON  
PUREE DE CAROTTES  
SEMOULE AU LAIT   
PUREE DE POMME COING  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POMMES

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

04/06/2018

au

10/06/2018

## Repas 12- 18 mois

LUNDI

COLIN SAUCE AMERICAINE  
PUREE DE HARICOTS BEURRE  
YAOURT NATURE  
PUREE DE PECHES  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POIRES

MARDI

BOEUF AU JUS VBF  
PUREE DE LEGUMES  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POMME ABRICOT BIO  
PETITS SUISSES NATURES  
PUREE DE POMMES

MERCREDI

OMELETTE AU FROMAGE  
PUREE DE NAVETS  
FROMAGE BLANC NATURE  
MELON  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POMME COING

JEUDI

POULET AU BOUILLON  
PUREE D'EPINARDS  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POMMES  
PETITS SUISSES NATURES BIO  
PUREE POMME POIRE BIO

VENDREDI

PORC AU JUS  
PUREE DE CAROTTES  
PETITS SUISSES NATURES  
PUREE DE POMME COING  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POMMES

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

04/06/2018

au

10/06/2018

## Repas 6- 12 mois

LUNDI

COLIN SAUCE AMERICAINE  
PUREE DE HARICOTS BEURRE  
PUREE DE PECHEs  
YAOURT NATURE  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POIRES

MARDI

BOEUF AU JUS VBF  
PUREE DE CAROTTES  
PUREE DE POMME ABRICOT BIO  
YAOURT NATURE  
PETITS SUISSES NATURES  
PUREE DE POMMES

MERCREDI

PORC AU JUS  
PUREE DE NAVETS  
PUREE POMMES/BANANES  
FROMAGE BLANC NATURE  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POMME COING

JEUDI

POULET AU BOUILLON  
PUREE D'EPINARDS  
PUREE DE POMMES  
FROMAGE BLANC NATURE  
PETITS SUISSES NATURES BIO  
PUREE POMME POIRE BIO

VENDREDI

PORC AU JUS  
PUREE DE CAROTTES  
PUREE DE POMME COING  
PETITS SUISSES NATURES  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POMMES

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

04/06/2018

10/06/2018

**LUNDI**

**SALADE DE POMMES DE TERRE**

**CHIPOLATAS**

**HARICOTS BEURRE**

**YAOURT NATURE**

**POMME**

**SEMOULE AU LAIT**

**PUREE DE POIRES**

**MARDI**

**BETTERAVES BIO  
VINAIGRETTE**

**SAUTE DE BOEUF BIO AU  
JUS**

**RIZ PILAF BIO**

**CAMEMBERT BIO**

**PUREE DE POMME ABRICOT  
BIO**

**PETITS SUISSES NATURES**

**PUREE DE POMMES**

**Repas + de 24 mois**

**MERCREDI**

**MELON**

**GARNITURE CARBONARA**

**MACARONIS**

**SAINT PAULIN**

**MOUSSE AU CHOCOLAT**

**YAOURT NATURE**

**PUREE DE POMME COING**

**JEUDI**

**QUICHE VOLAILLE**

**AIGUILLETTE DE POULET  
SAUCE CHAMPENOISE**

**EPINARDS BECHAMEL**

**FROMAGE BLANC SUCRE**

**POIRE**

**PETITS SUISSES NATURE  
BIO**

**PUREE POMME POIRE BIO**

**VENDREDI**

**SALADE DE TOMATE ET  
MAIS**

**NUGGETS DE POISSON +  
KETCHUP**

**PUREE DE CAROTTES**

**SEMOULE AU LAIT**

**PUREE DE POMME COING**

**YAOURT NATURE**

**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