



Menu de la Semaine du 12/06/2017 au 18/06/2017

LUNDI

LIEU SAUCE PROVENCALE

EPINARDS

MACARONIS

TOMME NOIRE

PUREE DE POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/BANANES

MARDI

DINDE AU JUS

CHOUX FLEURS BECHAMEL

POMMES VAPEUR

PETITS SUISSES SUCRES

NECTARINE

RIZ AU LAIT

PUREE DE POMME COING

Repas + de 18 mois

MERCREDI

CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE

ROTI DE PORC MIEL
TOMATE

PUREE DE POMMES DE
TERRE

CAMEMBERT

PUREE POMMES/BANANES

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMMES BIO

JEUDI

VEAU SAUCE CREME

JEUNES CAROTTES

BLE CREOLE

SEMOULE AU LAIT

MELON

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

VENDREDI

TOMATE BIO

TIMBALE DE PATES BIO AU
JAMBON (plat complet)

YAOURT NATURE BIO

POMME BIO

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/BANANES

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

12/06/2017

au

18/06/2017

Repas 12- 18 mois

LUNDI

LIEU SAUCE PROVENCALE
PUREE D'EPINARDS
TOMME NOIRE
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES

MARDI

DINDE AU JUS
PUREE DE LEGUMES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

MERCREDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS BEURRE
CAMEMBERT
PUREE POMMES/BANANES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES BIO

JEUDI

SAUTE DE VEAU
PUREE DE CAROTTES
PETITS SUISSES NATURES
MELON
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

VENDREDI

DINDE AU JUS
PUREE DE COURGETTES
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/BANANES

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

12/06/2017

au

18/06/2017

Repas 6- 12 mois

LUNDI

LIEU SAUCE PROVENCALE
PUREE D'EPINARDS
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES

MARDI

DINDE AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

MERCREDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS BEURRE
PUREE POMMES/BANANES
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES BIO

JEUDI

SAUTE DE VEAU
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE PECHE
PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

VENDREDI

DINDE AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/BANANES

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 12/06/2017 au 18/06/2017

LUNDI

**SALADE CONCOMBRES/
CAROTTES/MAIS**

GARNITURE CARBONARA

MACARONIS

CREME DESSERT VANILLE

PUREE DE POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/BANANES

MARDI

CROISSILLON EMMENTAL

DINDE AU JUS

CHOUX FLEURS BECHAMEL

PETITS SUISSES SUCRES

NECTARINE

RIZ AU LAIT

PUREE DE POMME COING

Repas + de 24 mois

MERCREDI

**CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE**

RAVIOLIS (P.Complet)

CAMEMBERT

COMPOTE DE POIRES

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMMES BIO

JEUDI

MELON

CHIPOLATAS

POMMES NOISETTES

GOUDA

TARTE AU CHOCOLAT

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

VENDREDI

TOMATE BIO

**TIMBALE DE PATES BIO AU
JAMBON (plat complet)**

YAOURT NATURE BIO

POMME BIO

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/BANANES



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