



Menu de la Semaine du au

11/06/2018

17/06/2018

LUNDI

TABOULE AUX LEGUMES
BIO

POULET BIO AU JUS

CAROTTES NATURE BIO

GOUDA BIO

PUREE POMME POIRE BIO

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES

MARDI

BETTERAVES VINAIGRETTE

HACHIS DE CANARD (P.
Completo)

FROMAGE BLANC NATURE

ORANGE

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

SALADE DE PDT ET THON
VGT

DINDE AU JUS

PUREE DE LEGUMES

PETITS SUISSES NATURES

PECHE

YAOURT NATURE BIO

PUREE POMME BANANE
BIO

JEUDI

MELON

ROTI DE PORC

POMMES VAPEUR

RIZ AU LAIT

PUREE DE POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

VENDREDI

FILET DE POULET

PETITS POIS

BLE CREOLE

YAOURT NATURE

NECTARINE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMME COING



Bon appetit !

- 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

11/06/2018

au

17/06/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LIEU AU JUS CITRONNE
PUREE DE CAROTTES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMME POIRE BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

HACHIS DE CANARD AUX LEGUMES (Plat complet)
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE PECHES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

LAPIN AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE BIO
PUREE POMME BANANE BIO

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PETITS SUISSES NATURES
MELON
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

POULET AU BOUILLON
PUREE DE PETITS POIS
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMME COING

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

11/06/2018

au

17/06/2018



Repas 6- 12 mois

LUNDI

LIEU AU JUS CITRONNE
PUREE DE CAROTTES
PUREE POMME POIRE BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

MARDI

HACHIS DE CANARD AUX LEGUMES (Plat complet)
PUREE DE PECHEES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

MERCREDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE BIO
PUREE POMME BANANE BIO

JEUDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
MELON
PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

VENDREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE PETITS POIS
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMME COING

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

11/06/2018

17/06/2018

LUNDI

TABOULE AUX LEGUMES
BIO

POULET BIO AU JUS

CAROTTES NATURE BIO

GOUDA BIO

PUREE POMME POIRE BIO

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES

MARDI

BETTERAVES VINAIGRETTE

BOULETTES DE BOEUF
SAUCE TOMATE VBF

SEMOULE DE COUSCOUS

FROMAGE BLANC NATURE

ORANGE

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 24 mois

MERCREDI

SALADE DE PDT ET THON
VGT

CORDON BLEU

PUREE DE LEGUMES

PETITS SUISSES SUCRES

PECHE

YAOURT NATURE BIO

PUREE POMME BANANE
BIO

JEUDI

MELON

ROTI DE PORC

POMMES VAPEUR

RIZ AU LAIT

COMPOTE DE POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

VENDREDI

PATE DE CAMPAGNE

FILET DE POULET

PETITS POIS

YAOURT AUX FRUITS MIXES

NECTARINE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMME COING



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

