



Menu de la Semaine du 19/06/2017 au 25/06/2017

LUNDI

BETTERAVES BIO
VINAIGRETTE

ROTI DE PORC

COQUILLETES BIO

PETITS SUISSES NATURES
BIO

POMME BIO

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMME COING

MARDI

CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE

COLIN SAUCE CITRON

RIZ CREOLE

FROMAGE BLANC SUCRE

PUREE DE POIRES

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

BOEUF AU JUS VBF

COURGETTES

POMMES VAPEUR

FROMAGE FRAIS
CHANTENEIGE

PECHE

FROMAGE BLANC BIO

COMPOTE POMME BANANE
BIO

JEUDI

QUICHE LORRAINE

AIGUILLETTE DE POULET
AU JUS

RATATOUILLE

RIZ AU LAIT

BANANE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE PECHE

VENDREDI

MELON

JAMBON

PUREE DE POMMES DE
TERRE

EMMENTAL

COCKTAIL DE FRUITS AU
SIROP

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/
PRUNEAUX



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

19/06/2017

au

25/06/2017



Repas 12- 18 mois

LUNDI

<p>PORC AU JUS</p> <p>PUREE DE HARICOTS VERTS</p> <p>PETITS SUISSES NATURES BIO</p> <p>PUREE DE POMMES</p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE POMME COING</p>

MARDI

<p>COLIN SAUCE CITRON</p> <p>PUREE D'EPINARDS</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE DE POIRES</p>
<p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE POMMES/BANANES</p>

MERCREDI

<p>BOEUF AU JUS VBF</p> <p>PUREE DE COURGETTES</p> <p>FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE</p> <p>PUREE DE PECHEs</p>
<p>FROMAGE BLANC BIO</p> <p>COMPOTE POMME BANANE BIO</p>

JEUDI

<p>POULET AU BOUILLON</p> <p>PUREE DE LEGUMES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>BANANE</p>
<p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE DE PECHEs</p>

VENDREDI

<p>FILET DE LIEU SAUCE CREME</p> <p>PUREE DE BETTERAVES</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>MELON</p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE POMMES/ PRUNEAUX</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

19/06/2017

au

25/06/2017

Repas 6- 12 mois

LUNDI

<p>PORC AU JUS</p> <p>PUREE DE HARICOTS VERTS</p> <p>PUREE DE POMMES</p> <p>PETITS SUISSES NATURES BIO</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE POMME COING</p>

MARDI

<p>COLIN SAUCE CITRON</p> <p>PUREE D'EPINARDS</p> <p>PUREE DE POIRES</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE POMMES/BANANES</p>
--

MERCREDI

<p>BOEUF AU JUS VBF</p> <p>PUREE DE COURGETTES</p> <p>PUREE DE PECHEES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>FROMAGE BLANC BIO</p> <p>COMPOTE POMME BANANE BIO</p>
--

JEUDI

<p>POULET AU BOUILLON</p> <p>PUREE DE CAROTTES</p> <p>PUREE POMMES/BANANES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE DE PECHEES</p>

VENDREDI

<p>FILET DE LIEU SAUCE CREME</p> <p>PUREE DE BETTERAVES</p> <p>PUREE DE POIRES</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE POMMES/ PRUNEAUX</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 19/06/2017 au 25/06/2017

LUNDI

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 
 ROTI DE PORC
 COQUILLETES BIO 
 PETITS SUISSES NATURES BIO 
 POMME BIO 

SEMOULE AU LAIT 
 PUREE DE POMME COING



MARDI

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
 COLIN SAUCE CITRON
 RIZ CREOLE
 FROMAGE BLANC SUCRE
 COMPOTE POMME FRAMBOISE


PETITS SUISSES NATURES
 PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 24 mois MERCREDI

SALAMI
 NORMANDIN SAUCE NICOISE
 COURGETTES
 FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE
 PECHE

FROMAGE BLANC BIO 
 COMPOTE POMME BANANE BIO 

JEUDI

QUICHE LORRAINE
 AIGUILLETTE DE POULET AU JUS
 RATATOUILLE
 RIZ AU LAIT 
 BANANE



PETITS SUISSES NATURES
 PUREE DE PECHE

VENREDI

MELON
 JAMBON
 PUREE DE POMMES DE TERRE
 EMMENTAL
 COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

YAOURT NATURE
 PUREE POMMES/PRUNEAUX



 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