

Menu de la Semaine du au

18/06/2018

24/06/2018



Repas + de 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CAROTTES RAPEES BIO

ROTI DE PORC MIEL
TOMATE

PUREE DE POMMES DE
TERRE BIO

FROMAGE BLANC BIO

POMME BIO

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/BANANES

DINDE AU JUS

CHOUX FLEURS BECHAMEL

POMMES VAPEUR

RIZ AU LAIT

PUREE DE POIRES

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHEES

TOMATE COCKTAIL

VEAU SAUCE CREME

PUREE DE POMMES DE
TERRE

CAMEMBERT

PUREE DE POMME COING

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES

EMINCE DE PORC AU JUS

EPINARDS

MACARONIS

PETITS SUISSES NATURES

PECHE

FROMAGE BLANC BIO

PUREE POMME POIRE BIO

L'été est à l'honneur !

MELON

BOEUF SAUCE
CAMARGUAISE VBF

RIZ CREOLE

MIMOLETTE

NECTARINE

YAOURT NATURE

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

18/06/2018

au

24/06/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

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

MARDI

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

MERCREDI

SAUTE DE VEAU
PUREE DE HARICOTS BEURRE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

JEUDI

GARNITURE CARBONARA
PUREE D'EPINARDS
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BIO

VENDREDI

COLIN SAUCE CIBOULETTE
PUREE DE LEGUMES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
YAOURT NATURE
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

18/06/2018

au

24/06/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

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

MARDI

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

MERCREDI

SAUTE DE VEAU
PUREE DE HARICOTS BEURRE
PUREE DE POMME COING
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

JEUDI

PORC AU JUS
PUREE D'EPINARDS
PUREE DE PECHE
PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BIO

VENDREDI

COLIN SAUCE CIBOULETTE
PUREE DE LEGUMES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
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 au

18/06/2018

24/06/2018

LUNDI

MARDI

Repas + de 24 mois
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CAROTTES RAPEES BIO
POISSON PANE + KETCHUP
PUREE DE POMMES DE TERRE BIO
FROMAGE BLANC BIO
POMME BIO
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

CREPE AU FROMAGE
DINDE AU JUS
CHOUX FLEURS BECHAMEL
RIZ AU LAIT
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEES

TOMATE COCKTAIL
RAVIOLIS (P.Complet)
CAMEMBERT
COMPOTE DE POIRES
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POMMES

CONCOMBRES VINAIGRETTE
GARNITURE CARBONARA
MACARONIS
FROMAGE BLANC SUCRE
PECHE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BIO

MELON
BOEUF SAUCE CAMARGUAISE VBF
POMMES NOISETTES
MIMOLETTE
TARTE ABRICOTINE
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



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. »

