



Menu de la Semaine du 25/06/2018 au 01/07/2018

LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE

ROTI DE DINDE

HARICOTS VERTS

FROMAGE FONDU

NECTARINE

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

MARDI

CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE

COLIN SAUCE CITRON

PETITS POIS

RIZ AU LAIT

PUREE DE POIRES

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMME ABRICOT
BIO

Repas + de 18 mois

MERCREDI

BOEUF AU JUS VBF

COURGETTES

POMMES VAPEUR

FROMAGE FRAIS
CHANTENEIGE

PECHE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POMMES

JEUDI

CONCOMBRE BIO
VINAIGRETTE

POULET BIO AU JUS

SEMOULE BIO

YAOURT NATURE BIO

PUREE POMME BANANE
BIO

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE PECHE

VENDREDI

MELON

JAMBON

PUREE DE POMMES DE
TERRE

YAOURT NATURE

PUREE DE POIRES

SEMOULE AU LAIT

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

25/06/2018

au

01/07/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

DINDE AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

MARDI

COLIN SAUCE CITRON
PUREE D'EPINARDS
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

MERCREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE COURGETTES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE LEGUMES
YAOURT NATURE
PUREE POMME BANANE BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHEES

VENDREDI

FILET DE LIEU SAUCE CREME
PUREE DE BETTERAVES
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

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

25/06/2018

au

01/07/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

DINDE AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

MARDI

COLIN SAUCE CITRON
PUREE D'EPINARDS
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

MERCREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE PECHEES
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE LEGUMES
PUREE POMME BANANE BIO
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHEES

VENDREDI

FILET DE LIEU SAUCE CREME
PUREE DE BETTERAVES
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

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

25/06/2018

01/07/2018

LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE

ROTI DE DINDE

HARICOTS VERTS

FROMAGE FONDU

MOUSSE AU CHOCOLAT

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

MARDI

CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE

COLIN SAUCE CITRON

POMMES VAPEUR

RIZ AU LAIT

COMPOTE POMME
FRAMBOISE

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMME ABRICOT
BIO

Repas + de 24 mois

MERCREDI

SALAMI

BOEUF AU JUS VBF

COURGETTES

FROMAGE FRAIS
CHANTENEIGE

PECHE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POMMES

JEUDI

CONCOMBRE BIO
VINAIGRETTE

POULET BIO AU JUS

SEMOULE BIO

YAOURT NATURE BIO

PUREE POMME BANANE
BIO

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE PECHES

VENDREDI

MELON

NUGGETS DE POISSON

PUREE DE POMMES DE
TERRE

YAOURT NATURE

PUREE DE POIRES

SEMOULE AU LAIT

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

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

