



Menu de la Semaine du au

02/07/2018

08/07/2018

LUNDI

BETTERAVES BIO
VINAIGRETTE

PORC SAUCE WILLIAMS
VPF

PUREE DE POMMES DE
TERRE BIO

CAMEMBERT BIO

PUREE POMME BANANE
BIO

YAOURT NATURE BIO

PUREE POMME POIRE BIO

MARDI

AIGUILLETTE DE POULET
AU JUS

JULIENNE DE LEGUMES

RIZ PILAF

TOMME NOIRE

PECHES AU SIROP

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/
PRUNEAUX

Repas + de 18 mois

MERCREDI

SALADE DE TOMATE ET
MAIS

BOEUF AU JUS VBF

BLE CREOLE

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

JEUDI

COLIN SAUCE AMERICAINE

CAROTTES NATURE

SEMOULE DE COUSCOUS

YAOURT NATURE

PECHE

RIZ AU LAIT

PUREE DE PECHES

VENDREDI

MELON JAUNE

EMINCE DE PORC AU JUS

TORTIS

ENTREMET AROME
PRALINE

COMPOTE DE POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMMES

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

02/07/2018

au

08/07/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE LEGUMES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME BANANE BIO
YAOURT NATURE BIO
PUREE POMME POIRE BIO

POULET AU BOUILLON
PUREE DE BETTERAVES
PETITS SUISSES NATURES
PECHES AU SIROP
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE HARICOTS VERTS
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE CAROTTES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHES

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS BEURRE
YAOURT NATURE
MELON JAUNE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

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

02/07/2018

au

08/07/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE CAROTTES SANS SEL
PUREE POMME BANANE BIO
FROMAGE BLANC BIO
YAOURT NATURE BIO
PUREE POMME POIRE BIO

MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE BETTERAVES
PECHES AU SIROP
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

MERCREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

JEUDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE CAROTTES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHES

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS BEURRE
PUREE DE POMME COING
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

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

02/07/2018

08/07/2018

LUNDI

BETTERAVES BIO
VINAIGRETTE

PORC SAUCE WILLIAMS
VPF

PUREE DE POMMES DE
TERRE BIO

CAMEMBERT BIO

PUREE POMME BANANE
BIO

YAOURT NATURE BIO

PUREE POMME POIRE BIO

MARDI

MACEDOINE MAYONNAISE

PAELLA AIGUILLETES DE
POULET

RIZ DE PAELLA

TOMME NOIRE

PECHES AU SIROP

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/
PRUNEAUX

Repas + de 24 mois

MERCREDI

SALADE DE TOMATE ET
MAIS

BOEUF AU JUS VBF

BLE CREOLE

SEMOULE AU LAIT

ECLAIR AU CHOCOLAT

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

JEUDI

TABOULE

COLIN SAUCE AMERICAINE

CAROTTES NATURE

YAOURT NATURE SUCRE

PECHE

RIZ AU LAIT

PUREE DE PECHES

VENDREDI

MELON JAUNE

CHIPOLATAS

HARICOTS BEURRE

ENTREMET AROME
PRALINE

COMPOTE DE POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMMES



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

