



# Menu de la Semaine du 09/07/2018 au 15/07/2018

## LUNDI

<p>ROTI DE DINDE</p> <p>COURGETTES BECHAMEL</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>SEMOULE AU LAIT </p> <p>NECTARINE</p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE POMMES</p>

## MARDI


<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE POULET</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>FROMAGE FONDU</p> <p>PECHES AU SIROP</p>
<p>RIZ AU LAIT </p> <p>PUREE POMMES/BANANES</p>

## Repas + de 18 mois

## MERCREDI

<p>JAMBON</p> <p>PETITS POIS</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>ABRICOT</p>
<p>FROMAGE BLANC BIO </p> <p>PUREE DE POMME ABRICOT BIO </p>

## JEUDI




<p>TOMATE BIO </p> <p>OMELETTE BASQUAISE</p> <p>SEMOULE BIO </p> <p>GOUDA BIO </p> <p>PUREE DE POMMES BIO </p>
<p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE POMMES/ PRUNEAUX</p>

## VENDREDI

<p>COLIN SAUCE CIBOULETTE</p> <p>PUREE DE CAROTTES</p> <p>COQUILLETES</p> <p>ILE FLOTTANTE</p> <p>PUREE DE POIRES</p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE PECHES</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

09/07/2018

au

15/07/2018

## Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DINDE AU JUS
PUREE DE COURGETTES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

POULET AU BOUILLON
PUREE DE NAVETS
YAOURT NATURE
PECHES AU SIROP
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/BANANES

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

POULET AU BOUILLON
PUREE DE LEGUMES
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

COLIN SAUCE CIBOULETTE
PUREE DE CAROTTES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHES

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

09/07/2018

au

15/07/2018

## Repas 6- 12 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DINDE AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

POULET AU BOUILLON
PUREE DE NAVETS
PECHES AU SIROP
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/BANANES

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

POULET AU BOUILLON
PUREE DE CAROTTES SANS SEL
PUREE DE POMMES BIO
YAOURT NATURE BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

COLIN SAUCE CIBOULETTE
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHES

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


09/07/2018

15/07/2018

## LUNDI

ROSETTE  
ROTI DE DINDE SAUCE  
TANDOORI  
COURGETTES BECHAMEL  
SEMOULE AU LAIT   
NECTARINE  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POMMES

## MARDI



CAROTTES RAPEES  
VINAIGRETTE  
FILET DE POULET  
PUREE DE POMMES DE  
TERRE  
FROMAGE FONDU  
PECHES AU SIROP  
RIZ AU LAIT   
PUREE POMMES/BANANES

## Repas + de 24 mois

## MERCREDI

TARTE AU FROMAGE  
JAMBON  
PETITS POIS  
YAOURT AUX FRUITS MIXES  
ABRICOT  
FROMAGE BLANC BIO   
PUREE DE POMME ABRICOT  
BIO 

## JEUDI



TOMATE BIO   
COUSCOUS AIGUILLETES  
DE POULET/LEGUMES  
SEMOULE (POUR  
COUSCOUS)  
GOUDA BIO   
FLAN NAPPE AU CAMEL  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE POMMES/  
PRUNEAUX

## VENDREDI

SALADE ALSACIENNE  
COLIN SAUCE CIBOULETTE  
COQUILLETES  
PETIT BEURRE  
ILE FLOTTANTE  
YAOURT NATURE  
PUREE DE PECHES

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. »

### 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

