



Menu de la Semaine du 16/07/2018 au 22/07/2018

LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE
COLIN SAUCE AMERICAINE
HARICOTS BEURRE
YAOURT NATURE
PECHE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BIO

MARDI

BOEUF SAUCE VENITIENNE VBF
JEUNES CAROTTES
BLE PILAF
FROMAGE FONDU FROMY
COMPOTE POMME-MYRTILLE
RIZ AU LAIT
PUREE DE POMMES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

MELON
OMELETTE AU FROMAGE
MACARONIS
CAMEMBERT
BANANE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

JEUDI

AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CHAMPENOISE
EPINARDS BECHAMEL
BOULGOUR
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

VENDREDI

CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE
JAMBON
PUREE DE POMMES DE TERRE BIO
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POMMES BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

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

16/07/2018

au

22/07/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE HARICOTS BEURRE
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BIO

MARDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE LEGUMES
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

MERCREDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE NAVETS
FROMAGE BLANC NATURE
MELON
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE D'EPINARDS
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE CAROTTES
PETITS SUISSES NATUR BIO
PUREE DE POMMES BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

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

16/07/2018

au

22/07/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE HARICOTS BEURRE
PUREE DE PECHEs
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BIO

MARDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE CAROTTES SANS SEL
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

MERCREDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE NAVETS
PUREE POMMES/BANANES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE D'EPINARDS
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE POMMES BIO
PETITS SUISSES NATURE BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

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

16/07/2018

22/07/2018

LUNDI

MARDI

Repas + de 24 mois
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SALADE DE POMMES DE TERRE
COLIN SAUCE AMERICAINE
HARICOTS BEURRE
YAOURT AROMATISE
PECHE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BIO

CELERI SAUCE CREME
BOEUF SAUCE VENITIENNE VBF
RIZ A LA TOMATE
FROMAGE FONDU FROMY
COMPOTE POMME-MYRTILLE
RIZ AU LAIT
PUREE DE POMMES

MELON
GARNITURE CARBONARA
MACARONIS
CAMEMBERT
BEIGNET A LA POMME
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

QUICHE VOLAILLE
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CHAMPENOISE
EPINARDS BECHAMEL
FROMAGE BLANC SUCRE
ABRICOT
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE
JAMBON
PUREE DE POMMES DE TERRE BIO
GALETTE BRETONNE
SEMOULE AU LAIT
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

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. »

