



Menu de la Semaine du 17/07/2017 au 23/07/2017

LUNDI

DINDE AU JUS
CAROTTES NATURE
PUREE DE POMMES DE TERRE
MIMOLETTE
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

MARDI

BETTERAVES VINAIGRETTE
HACHIS DE CANARD (P. Complet)
FROMAGE BLANC NATURE
PRUNES
RIZ AU LAIT
PUREE DE PECHEES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

SALADE DE PDT ET THON VGT
ROTI DE PORC
RATATOUILLE
SEMOULE AU LAIT
ABRICOT
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

JEUDI

MELON
GALETTE JAMBON FROMAGE
JULIENNE DE LEGUMES
FROMAGE FRAIS FONDU
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

VENDREDI

OEUF DUR BIO VINAIGRETTE
COLIN AU BEURRE
PETITS POIS BIO
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES BIO
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

17/07/2017

au

23/07/2017

Repas 12- 18 mois

LUNDI

DINDE AU JUS
PUREE DE CAROTTES
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

MARDI

HACHIS DE CANARD AUX LEGUMES (Plat complet)
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHE

MERCREDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

JEUDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
FROMAGE FRAIS FONDU
PUREE DE POMME COING
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

VENDREDI

COLIN AU JUS CITRONNE
PUREE DE CELERI
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES BIO
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

17/07/2017

au

23/07/2017

Repas 6- 12 mois

LUNDI

DINDE AU JUS
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

MARDI

HACHIS DE CANARD AUX LEGUMES (Plat complet)
PUREE POMMES/BANANES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHE

MERCREDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

JEUDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POMME COING
PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

VENDREDI

COLIN AU JUS CITRONNE
PUREE DE CELERI
PUREE DE POMMES BIO
YAOURT NATURE BIO
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 17/07/2017 au 23/07/2017

LUNDI

SALADE DE PATES ET LARDONS
DINDE SAUCE CREME VF
CAROTTES NATURE
MIMOLETTE
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

MARDI

BETTERAVES VINAIGRETTE
HACHIS DE CANARD (P. Complet)
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
PRUNES
RIZ AU LAIT
PUREE DE PECHE

Repas + de 24 mois

MERCREDI

SALADE DE PDT ET THON VGT
CORDON BLEU
RATATOUILLE
PETITS SUISSES SUCRES
ABRICOT
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

JEUDI

MELON
CHIPOLATAS
POMMES VAPEUR
FROMAGE FRAIS FONDU
COMPOTE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

VENDREDI

OEUF DUR BIO VINAIGRETTE
COLIN AU BEURRE
PETITS POIS BIO
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

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. »