



Menu de la Semaine du au

23/07/2018

29/07/2018

LUNDI

MARDI

**Repas + de 18 mois
MERCREDI**

JEUDI

VENDREDI

DINDE AU JUS

CAROTTES NATURE

PUREE DE POMMES DE TERRE

EDAM

PUREE DE POIRES

PETITS SUISSES NATURES BIO

PUREE DE POMMES BIO

BETTERAVES VINAIGRETTE

HACHIS DE CANARD (P. Complet)

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

PRUNES

RIZ AU LAIT

PUREE POMMES/BANANES

SALADE DE PDT ET THON VGT

PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE

PUREE DE LEGUMES

SEMOULE AU LAIT

ABRICOT

YAOURT NATURE

PUREE DE POIRES

MELON

ROTI DE PORC

RIZ CREOLE

FROMAGE FRAIS FONDU

PUREE DE POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMMES

TOMATE BIO

COLIN AU BEURRE

PETITS POIS BIO

YAOURT NATURE BIO

BANANE BIO

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

23/07/2018

au

29/07/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

| |
|---------------------------|
| DINDE AU JUS |
| PUREE DE CAROTTES |
| FROMAGE BLANC NATURE |
| PUREE DE POIRES |
| PETITS SUISSES NATUFS BIO |
| PUREE DE POMMES BIO |

MARDI

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

MERCREDI

| |
|------------------------|
| LAPIN AU JUS |
| PUREE DE COURGETTES |
| PETITS SUISSES NATURES |
| PUREE DE POMMES |
| YAOURT NATURE |
| PUREE DE POIRES |

JEUDI

| |
|-------------------------|
| PORC AU JUS |
| PUREE DE HARICOTS VERTS |
| PETITS SUISSES NATURES |
| MELON |
| FROMAGE BLANC NATURE |
| PUREE DE POMMES |

VENDREDI

| |
|----------------------------|
| COLIN AU JUS CITRONNE |
| PUREE DE CELERI |
| YAOURT NATURE BIO |
| PUREE DE POMME ABRICOT BIO |
| 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

23/07/2018

au

29/07/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

| |
|--------------------------|
| DINDE AU JUS |
| PUREE DE CAROTTES |
| PUREE DE POIRES |
| FROMAGE BLANC NATURE |
| PETITS SUISSES NATUF BIO |
| PUREE DE POMMES BIO |

MARDI

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

MERCREDI

| |
|------------------------|
| LAPIN AU JUS |
| PUREE DE COURGETTES |
| PUREE DE POMMES |
| PETITS SUISSES NATURES |
| YAOURT NATURE |
| PUREE DE POIRES |

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 POMME ABRICOT BIO |
| YAOURT NATURE BIO |
| 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 23/07/2018 au 29/07/2018

LUNDI

SALADE DE PATES ET LARDONS

DINDE AU JUS

CAROTTES NATURE

EDAM

COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT

PETITS SUISSES NATURE BIO

PUREE DE POMMES BIO

MARDI

BETTERAVES VINAIGRETTE

HACHIS DE CANARD (P. Complet)

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

PRUNES

RIZ AU LAIT

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 24 mois

MERCREDI

SALADE DE PDT ET THON VGT

CORDON BLEU

PUREE DE LEGUMES

SEMOULE AU LAIT

ABRICOT

YAOURT NATURE

PUREE DE POIRES

JEUDI

MELON

ROTI DE PORC

RIZ CREOLE

FROMAGE FRAIS FONDU

PUREE DE POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMMES

VENDREDI

TOMATE BIO

COLIN AU BEURRE

PETITS POIS BIO

YAOURT AUX FRUITS MIXES

BANANE BIO

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

