



# Menu de la Semaine du 24/07/2017 au 30/07/2017

## LUNDI

LIEU SAUCE PROVENCALE

EPINARDS BECHAMEL

MACARONIS

TOMME NOIRE

NECTARINE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/BANANES

## MARDI

BETTERAVES BIO  
VINAIGRETTE

DINDE AU JUS

SEMOULE COUSCOUS BIO

PETITS SUISSES NATURES  
BIO

PUREE POMME POIRE BIO

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHE

## Repas + de 18 mois

## MERCREDI

CAROTTES RAPEES  
VINAIGRETTE

ROTI DE PORC MIEL  
TOMATE

PUREE DE POMMES DE  
TERRE

CAMEMBERT

PUREE POMMES/BANANES

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES

## JEUDI

VEAU SAUCE CREME

JEUNES CAROTTES

BLE CREOLE

RIZ AU LAIT

MELON

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMME ABRICOT  
BIO

## VENDREDI

SALADE DE TOMATE

RISOTTO AUX  
CHAMPIGNONS (plat  
complet)

YAOURT NATURE

PECHE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/BANANES

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

24/07/2017

au

30/07/2017

## Repas 12- 18 mois

LUNDI

LIEU SAUCE PROVENCALE  
PUREE D'EPINARDS  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POMMES  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE POMMES/BANANES

MARDI

DINDE AU JUS  
PUREE DE LEGUMES  
PETITS SUISSES NATURES BIO  
PUREE POMME POIRE BIO  
YAOURT NATURE  
PUREE DE PECHE

MERCREDI

PORC AU JUS  
PUREE DE HARICOTS BEURRE  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE POMMES/BANANES  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POMMES

JEUDI

SAUTE DE VEAU  
PUREE DE CAROTTES  
PETITS SUISSES NATURES  
MELON  
FROMAGE BLANC BIO  
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

VENDREDI

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

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

24/07/2017

au

30/07/2017

## Repas 6- 12 mois

### LUNDI

LIEU SAUCE PROVENCALE

PUREE D'EPINARDS

PUREE DE POMMES

YAOURT NATURE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/BANANES

### MARDI

DINDE AU JUS

PUREE DE CAROTTES

PUREE POMME POIRE BIO

PETITS SUISSES NATURES  
BIO

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHE

### MERCREDI

PORC AU JUS

PUREE DE HARICOTS  
BEURRE

PUREE POMMES/BANANES

FROMAGE BLANC NATURE

YAOURT NATURE

PUREE DE POMMES

### JEUDI

SAUTE DE VEAU

PUREE DE CAROTTES

PUREE DE PECHE

PETITS SUISSES NATURES

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMME ABRICOT  
BIO

### VENDREDI

DINDE AU JUS

PUREE DE COURGETTES

PUREE DE POMMES

YAOURT NATURE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/BANANES

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 24/07/2017 au 30/07/2017

## LUNDI

**SALADE CONCOMBRES/  
CAROTTES/MAIS**

**GARNITURE CARBONARA**

**MACARONIS**

**CREME DESSERT VANILLE**

**NECTARINE**

---

**FROMAGE BLANC NATURE**

**PUREE POMMES/BANANES**

## MARDI

**BETTERAVES BIO  
VINAIGRETTE**

**DINDE AU JUS**

**SEMOULE COUSCOUS B'**

**PETITS SUISSES NATURES  
BIO**

**PUREE POMME POIRE B'**

---

**YAOURT NATURE**

**PUREE DE PECHE**

## Repas + de 24 mois

## MERCREDI

**CAROTTES RAPEES  
VINAIGRETTE**

**RAVIOLIS (P.Complet)**

**CAMEMBERT**

**COMPOTE POMME-  
RHUBARBE**

---

**SEMOULE AU LAIT**

**PUREE DE POMMES**

## JEUDI

**MELON**

**CHIPOLATAS**

**POMMES NOISETTES**

**PETITS SUISSES NATURES**

**TARTE AU CHOCOLAT**

---

**FROMAGE BLANC BIO**

**PUREE DE POMME ABRICOT  
BIO**

## VENDREDI

**SALADE DE TOMATE**

**POISSON PANE + KETCHUP**

**PUREE DE POMMES DE  
TERRE**

**FLAN NAPPE AU CAMEL**

**PECHE**

---

**PETITS SUISSES NATURES**

**PUREE POMMES/BANANES**

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. »