



Menu de la Semaine du au

31/07/2017

06/08/2017

Repas + de 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SALADE DE POMMES DE
TERRE

ROTI DE PORC

HARICOTS VERTS

FROMAGE FONDU

NECTARINE

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE

COLIN SAUCE CITRON

PETITS POIS

RIZ AU LAIT

COMPOTE POMME ABRICOT
DU CHEF

PETITS SUISSES NATURES
BIO

COMPOTE POMME BANANE
BIO

BOEUF AU JUS VBF

COURGETTES

POMMES VAPEUR

YAOURT NATURE

PECHE

SEMOULE AU LAIT

COCKTAIL DE FRUITS AU
SIROP

AIGUILLETTE DE POULET
AU JUS

RATATOUILLE

SEMOULE DE COUSCOUS

PETITS SUISSES NATURES

BANANE

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHEES

OEUF DUR BIO
MAYONNAISE

JAMBON

COQUILLETES BIO

CAMEMBERT BIO

PUREE POMME POIRE BIO

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/
PRUNEAUX



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. »

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



Menu de la Semaine du

31/07/2017

au

06/08/2017

Repas 12- 18 mois

LUNDI

<p>PORC AU JUS</p> <p>PUREE DE HARICOTS VERTS</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE DE POMMES</p>
<p>YAOURT NATURE</p>
<p>PUREE DE POMME COING</p>

MARDI

<p>COLIN SAUCE CITRON</p> <p>PUREE D'EPINARDS</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE DE POIRES</p>
<p>PETITS SUISSES NATURES BIO</p>
<p>COMPOTE POMME BANANE BIO</p>

MERCREDI

<p>MOULINE DE CANARD</p> <p>PUREE DE COURGETTES</p> <p>FROMAGE FONDU ALLEGE</p> <p>PUREE DE PECHEES</p>
<p>PETITS SUISSES NATURES</p>
<p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>

JEUDI

<p>POULET AU BOUILLON</p> <p>PUREE DE LEGUMES</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>BANANE</p>
<p>YAOURT NATURE</p>
<p>PUREE DE PECHEES</p>

VENDREDI

<p>FILET DE LIEU SAUCE CREME</p> <p>PUREE DE BETTERAVES</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p> <p>PUREE POMME POIRE BIO</p>
<p>FROMAGE BLANC NATURE</p>
<p>PUREE POMMES/ PRUNEAUX</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

31/07/2017

au

06/08/2017

Repas 6- 12 mois

LUNDI

<p>PORC AU JUS</p> <p>PUREE DE HARICOTS VERTS</p> <p>PUREE DE POMMES</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p>
<p>YAOURT NATURE</p>
<p>PUREE DE POMME COING</p>

MARDI

<p>COLIN SAUCE CITRON</p> <p>PUREE D'EPINARDS</p> <p>PUREE DE POIRES</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>
<p>PETITS SUISSES NATURES BIO</p>
<p>COMPOTE POMME BANANE BIO</p>

MERCREDI

<p>MIXE DE CANARD</p> <p>PUREE DE COURGETTES</p> <p>PUREE DE PECHEES</p> <p>YAOURT NATURE</p>
<p>PETITS SUISSES NATURES</p>
<p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>

JEUDI

<p>POULET AU BOUILLON</p> <p>PUREE DE CAROTTES</p> <p>PUREE POMMES/BANANES</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p>
<p>YAOURT NATURE</p>
<p>PUREE DE PECHEES</p>

VENDREDI

<p>FILET DE LIEU SAUCE CREME</p> <p>PUREE DE BETTERAVES</p> <p>PUREE POMME POIRE BIO</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p>
<p>FROMAGE BLANC NATURE</p>
<p>PUREE POMMES/ PRUNEAUX</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 31/07/2017 au 06/08/2017

LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE

ROTI DE PORC

HARICOTS VERTS

FROMAGE FONDU

MOUSSE AU CHOCOLAT

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

MARDI

CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE

COLIN SAUCE CITRON

PETITS POIS

RIZ AU LAIT

COMPOTE POMME ABRICOT
DU CHEF

PETITS SUISSES NATURES
BIO

COMPOTE POMME BANANE
BIO

Repas + de 24 mois

MERCREDI

SALAMI

BOEUF AU JUS VBF

COURGETTES

YAOURT NATURE

PECHE

SEMOULE AU LAIT

COCKTAIL DE FRUITS AU
SIROP

JEUDI

SALADE MARCO POLO

CORDON BLEU

RATATOUILLE

PETITS SUISSES NATURES

BANANE

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHE

VENDREDI

OEUF DUR BIO
MAYONNAISE

JAMBON

COQUILLETES BIO

CAMEMBERT BIO

PUREE POMME/POIRE BI

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/
PRUNEAUX



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

