



Menu de la Semaine du au

30/07/2018

05/08/2018

LUNDI

MARDI

**Repas + de 18 mois
MERCREDI**

JEUDI

VENDREDI

<p>ROTI DE PORC MIEL TOMATE</p> <p>JEUNES CAROTTES</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>PUREE DE POMMES</p>
<p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE POMMES/BANANES</p>

<p>DINDE AU JUS</p> <p>CHOUX FLEURS BECHAMEL</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>RIZ AU LAIT </p> <p>PRUNES</p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE PECHE</p>

<p>MELON</p> <p>VEAU SAUCE CREME</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>PUREE DE POMME COING</p>
<p>FROMAGE BLANC BIO </p> <p>PUREE DE POMMES BIO </p>

<p>EMINCE DE PORC AU JUS</p> <p>EPINARDS</p> <p>BLE CREOLE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PECHE</p>
<p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE DE POIRES</p>

<p>CAROTTES RAPEES BIO </p> <p>COLIN SAUCE CIBOULETTE</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE BIO </p> <p>PETITS SUISSES NATURES BIO </p> <p>PUREE DE POMME ABRICOT BIO </p>
<p>SEMOULE AU LAIT </p> <p>PUREE POMMES/BANANES</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

30/07/2018

au

05/08/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

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

MARDI

DINDE AU JUS
PUREE DE CHOUX FLEURS
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEs

MERCREDI

SAUTE DE VEAU
PUREE DE HARICOTS BEURRE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES BIO

JEUDI

PORC AU JUS
PUREE D'EPINARDS
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE PECHEs
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

VENDREDI

COLIN SAUCE CIBOULETTE
PUREE DE LEGUMES
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
YAOURT NATURE
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

30/07/2018

au

05/08/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

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

MARDI

DINDE AU JUS
PUREE DE CHOUX FLEURS
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHE

MERCREDI

SAUTE DE VEAU
PUREE DE HARICOTS BEURRE
PUREE DE POMME COING
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES BIO

JEUDI

PORC AU JUS
PUREE D'EPINARDS
PUREE DE PECHE
FROMAGE BLANC NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

VENDREDI

COLIN SAUCE CIBOULETTE
PUREE DE CAROTTES SANS SEL
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
PETITS SUISSES NATURES BIO
YAOURT NATURE
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 au

30/07/2018

05/08/2018

LUNDI

SALADE DE PDT
CHARCUTIERE

CHIPOLATAS

JEUNES CAROTTES

TOMME NOIRE

TARTE AUX POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/BANANES

MARDI

CREPE AU FROMAGE

DINDE AU JUS

CHOUX FLEURS BECHAMEL

RIZ AU LAIT

PRUNES

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHE

Repas + de 24 mois

MERCREDI

MELON

RAVIOLIS (P.Complet)

CAMEMBERT

COMPOTE DE POIRES

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMMES BIO

JEUDI

CONCOMBRES
VINAIGRETTE

EMINCE DE PORC AU JUS

BLE CREOLE

GOUDA

PECHE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POIRES

VENDREDI

CAROTTES RAPEES BIO

POISSON PANE + KETCHUP

PUREE DE POMMES DE
TERRE BIO

YAOURT AROMATISE

PUREE DE POMME ABRICOT
BIO

SEMOULE AU LAIT

PUREE POMMES/BANANES



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

