



# Menu de la Semaine du au

07/08/2017

13/08/2017

## LUNDI

BETTERAVES BIO  
VINAIGRETTE

PORC SAUCE WILLIAMS  
VPF

BOULGOUR BIO

FROMAGE BLANC BIO

NECTARINE

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHE

## MARDI

AIGUILLETTE DE POULET  
AU JUS

JULIENNE DE LEGUMES

RIZ CREOLE

TOMME NOIRE

PECHE AU SIROP

RIZ AU LAIT

PUREE POMMES/  
PRUNEAUX

## Repas + de 18 mois

## MERCREDI

SALADE DE TOMATE ET  
MAIS

BOEUF AU JUS VBF

BLE CREOLE

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

## JEUDI

GALETTE JAMBON  
FROMAGE

CAROTTES NATURE

SEMOULE DE COUSCOUS

YAOURT NATURE

PECHE

PETITS SUISSES NATURES  
BIO

PUREE DE POMME ABRICOT  
BIO

## VENDREDI

MELON

LIEU AU CURRY

TORTIS

SAMOS

POMME

YAOURT 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

07/08/2017

au

13/08/2017

## Repas 12- 18 mois

### LUNDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE LEGUMES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHES

### MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE BETTERAVES
YAOURT NATURE
PECHES AU SIROP
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

### MERCREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE LEGUMES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

### JEUDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE CAROTTES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

### VENDREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE HARICOTS BEURRE
SAMOS
PUREE DE POMME COING
YAOURT 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

07/08/2017

au

13/08/2017

## Repas 6- 12 mois

### LUNDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE LEGUMES
PUREE POMME POIRE BIO
FROMAGE BLANC BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEs

### MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE BETTERAVES
PECHEs AU SIROP
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMEs/ PRUNEAUX

### MERCREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE LEGUMES
PUREE DE POMMEs
PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIREs

### JEUDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE CAROTTES
PUREE POMMEs/BANANES
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

### VENDREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE HARICOTS BEURRE
PUREE DE POMME COING
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT 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 07/08/2017 au 13/08/2017

## LUNDI

<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>PORC SAUCE WILLIAMS VPF</p> <p>BROCOLIS</p> <p>FROMAGE BLANC BIO</p> <p>NECTARINE</p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE PECHES</p>

## MARDI

<p>MACEDOINE MAYONNAISE</p> <p>PAELLA DE POULET (filet)</p> <p>RIZ DE PAELLA</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>PECHES AU SIROP</p>
<p>RIZ AU LAIT</p> <p>PUREE POMMES/ PRUNEAUX</p>

## Repas + de 24 mois

## MERCREDI

<p>SALADE DE TOMATE ET MAIS</p> <p>POISSON PANE + KETCHUP</p> <p>BLE CREOLE</p> <p>SEMOULE AU LAIT</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>
<p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE DE POIRES</p>

## JEUDI

<p>TABOULE</p> <p>GALETTE JAMBON FROMAGE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>PECHE</p>
<p>PETITS SUISSES NATURES BIO</p> <p>PUREE DE POMME ABRICOT BIO</p>

## VENDREDI

<p>MELON</p> <p>LIEU AU CURRY</p> <p>TORTIS</p> <p>SAMOS</p> <p>COMPOTE DE POIRES</p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE POMMES</p>

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. »