



Menu de la Semaine du au

06/08/2018

12/08/2018

LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE

ROTI DE DINDE SAUCE PECHES

HARICOTS VERTS

SEMOULE AU LAIT

NECTARINE

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

MARDI

CAROTTES RAPEES BIO

COLIN SCE ROMARIN CITRON

PETITS POIS BIO

PETITS SUISSES NATURES BIO

PUREE POMME POIRE BIO

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

BOEUF AU JUS VBF

COURGETTES

POMMES VAPEUR

FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE

PECHE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POIRES

JEUDI

OMELETTE

RATATOUILLE

SEMOULE DE COUSCOUS

YAOURT AUX FRUITS MIXES

ABRICOT

RIZ AU LAIT

PUREE DE PECHES

VENDREDI

MELON

JAMBON

TORTIS

EMMENTAL

COMPOTE POMME ABRICOT DU CHEF

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMME ABRICOT BIO

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

06/08/2018

au

12/08/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

DINDE AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

MARDI

COLIN SCE ROMARIN CITRON
PUREE D'EPINARDS
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE POMME POIRE BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES

MERCREDI

MOULINE DE CANARD
PUREE DE COURGETTES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE LEGUMES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHEES

VENDREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE BETTERAVES
YAOURT NATURE
MELON
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

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

06/08/2018

au

12/08/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

DINDE AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

MARDI

COLIN SCE ROMARIN CITRON
PUREE D'EPINARDS
PUREE POMME POIRE BIO
PETITS SUISSES NATURES BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES

MERCREDI

MIXE DE CANARD
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE PECHEES
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE CAROTTES SANS SEL
PUREE POMMES/BANANES
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHEES

VENDREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE BETTERAVES
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

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

06/08/2018

12/08/2018

LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE

ROTI DE DINDE SAUCE PECHES

HARICOTS VERTS

SEMOULE AU LAIT

MOUSSE AU CHOCOLAT

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

MARDI

CAROTTES RAPEES BIO

COLIN SCE ROMARIN CITRON

PETITS POIS BIO

FROMAGE BLANC SUCRE

PUREE POMME POIRE BIO

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 24 mois

MERCREDI

SALAMI

BOEUF AU JUS VBF

COURGETTES

FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE

PECHE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POIRES

JEUDI

SALADE MARCO POLO

CORDON BLEU

RATATOUILLE

YAOURT AUX FRUITS MIXES

ABRICOT

RIZ AU LAIT

PUREE DE PECHES

VENDREDI

MELON

JAMBON

TORTIS

EMMENTAL

COMPOTE POMME ABRICOT DU CHEF

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMME ABRICOT BIO



Bon appétit !

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

