



Menu de la Semaine du 14/08/2017 au 20/08/2017

LUNDI

DINDE AU JUS
COURGETTES
RIZ CREOLE
FROMAGE BLANC NATURE
NECTARINE
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POMMES

MARDI

Repas + de 18 mois MERCREDI

CAROTTES RAPEES BIO
BOEUF AU JUS VBF
COQUILLETES BIO
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE PECHE

JEUDI

SALADE DE TOMATE
AIGUILLETTE DE POULET AU JUS
SEMOULE DE COUSCOUS
EDAM
PECHE
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

VENREDI

COLIN SAUCE CIBOULETTE
PUREE DE CAROTTES
BLE CREOLE
SEMOULE AU LAIT
COMPOTE POMME/FRAISE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES 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

14/08/2017

au

20/08/2017

Repas 12- 18 mois

LUNDI

DINDE AU JUS
PUREE DE COURGETTES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

MERCREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE HARICOTS VERTS
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE PECHEES

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE LEGUMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

VENDREDI

COLIN SAUCE CIBOULETTE
PUREE DE CAROTTES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES 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

14/08/2017

au

20/08/2017

Repas 6- 12 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DINDE AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
YAOURT NATURE BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE PECHEES

POULET AU BOUILLON
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

COLIN SAUCE CIBOULETTE
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES 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 14/08/2017 au 20/08/2017

LUNDI

ROSETTE
DINDE AU JUS
COURGETTES
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
NECTARINE
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POMMES

MARDI

Repas + de 24 mois MERCREDI

CAROTTES RAPEES BIO
CHIPOLATAS
COQUILLETES BIO
YAOURT AUX FRUITS MIXES
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE PECHE

JEUDI

SALADE DE TOMATE
COUSCOUS FILET POULET/LEGUMES
SEMOULE DE COUSCOUS
FLAN NAPPE AU CAMEL
PECHE
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

VENREDI

SALADE PRIMEVERE
COLIN SAUCE CIBOULETTE
BLE CREOLE
SEMOULE AU LAIT
COMPOTE POMME/FRAISE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES BIO

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. »