



# Menu de la Semaine du au

20/08/2018

26/08/2018

## LUNDI

BOEUF AU JUS VBF
COURGETTES BECHAMEL
RIZ PILAF
FROMAGE BLANC NATURE
NECTARINE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

## MARDI

CAROTTES RAPEES BIO
FILET DE POULET
PUREE DE POMMES DE TERRE BIO
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
RIZ AU LAIT
PUREE POMMES/BANANES

## Repas + de 18 mois MERCREDI

JAMBON
PETITS POIS
POMMES VAPEUR
YAOURT NATURE
ABRICOT
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES BIO

## JEUDI

SALADE DE TOMATE
OMELETTE BASQUAISE
SEMOULE DE COUSCOUS
EDAM
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

## VENREDI

COLIN SAUCE NORMANDE
PUREE DE CAROTTES
COQUILLETES
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEES

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

20/08/2018

au

26/08/2018

## Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE COURGETTES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

POULET AU BOUILLON
PUREE DE NAVETS
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES BIO

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

COLIN SAUCE NORMANDE
PUREE DE CAROTTES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEs

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

20/08/2018

au

26/08/2018

## Repas 6- 12 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

POULET AU BOUILLON
PUREE DE NAVETS
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
PETITS SUISSES NATURES BIO
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES BIO

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

COLIN SAUCE NORMANDE
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHE

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

20/08/2018

26/08/2018

LUNDI

MARDI

Repas + de 24 mois

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ROSETTE

BOEUF AU JUS VBF

COURGETTES BECHAMEL

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

NECTARINE

YAOURT NATURE

PUREE DE POMMES

CAROTTES RAPEES BIO

FILET DE POULET

PUREE DE POMMES DE TERRE BIO

PETITS SUISSES NATURES BIO

PUREE DE POMME ABRICOT BIO

RIZ AU LAIT

PUREE POMMES/BANANES

TARTE AU FROMAGE

JAMBON

PETITS POIS

YAOURT AUX FRUITS MIXES

ABRICOT

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMMES BIO

SALADE DE TOMATE

COUSCOUS AIGUILLETES DE POULET/LEGUMES

SEMOULE (POUR COUSCOUS)

EDAM

FLAN NAPPE AU CAMEL

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/ PRUNEAUX

SALADE ALSACIENNE

COLIN SAUCE NORMANDE

COQUILLETES

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POIRES

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHEs



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

