



Menu de la Semaine du au

21/08/2017

27/08/2017

Repas "Manger-mains"

LUNDI

MARDI

Repas + de 18 mois
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SALADE DE POMMES DE
TERRE

COLIN SAUCE AMERICAINE

HARICOTS BEURRE

SEMOULE AU LAIT

PECHE

FROMAGE BLANC BIO

PUREE POMME POIRE B'

FILET DE POULET VF

PUREE DE LEGUMES

BLE CREOLE

PETITS SUISSES NATURES

COMPOTE POMME-
MYRTILLE

YAOURT NATURE

PUREE DE POMMES

MELON

GARNITURE CARBONARA

MACARONIS

CAMEMBERT

BANANE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMME COING

QUICHE LORRAINE

AIGUILLETTE DE POULET
AU JUS

CAROTTES A CROQUER

GOUDA

ABRICOT

RIZ AU LAIT

PUREE POMMES/
PRUNEAUX

OEUF DUR BIO
MAYONNAISE

JAMBON

COURGETTES BIO

PETITS SUISSES SUCRES
BIO

PUREE DE POMMES BIO

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

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

21/08/2017

au

27/08/2017

Repas 12- 18 mois

LUNDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE HARICOTS BEURRE
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BIO

MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE LEGUMES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

MERCREDI

GARNITURE CARBONARA
PUREE DE NAVETS
YAOURT NATURE
BANANE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMME COING

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE D'EPINARDS
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE PECHES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

VENDREDI

SAUMON SAUCE CREME
PUREE DE CAROTTES
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMMES BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

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

21/08/2017

au

27/08/2017

Repas 6- 12 mois

LUNDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE HARICOTS BEURRE
PUREE DE PECHE
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BIO

MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE LEGUMES
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

MERCREDI

PORC AU JUS
PUREE DE NAVETS
PUREE POMMES/BANANES
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMME COING

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE D'EPINARDS
PUREE DE PECHE
FROMAGE BLANC NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

VENDREDI

SAUMON SAUCE CREME
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE POMMES BIO
PETITS SUISSES NATURES BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

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 21/08/2017 au 27/08/2017

LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE
COLIN SAUCE AMERICAINE
HARICOTS BEURRE
SEMOULE AU LAIT
PECHE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BIO

MARDI

CELERI SAUCE CREME
FILET DE POULET VF
RIZ A LA TOMATE
CREME DESSERT CARAMEL
COMPOTE POMME-MYRTILLE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

Repas + de 24 mois

MERCREDI

MELON
GARNITURE CARBONARA
MACARONIS
CAMEMBERT
BANANE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMME COING

JEUDI

QUICHE LORRAINE
AIGUILLETTE DE POULET AU JUS
CAROTTES A CROQUER
GOUDA
ABRICOT
RIZ AU LAIT
PUREE POMMES/PRUNEAUX

VENDREDI

OEUF DUR BIO
MAYONNAISE
NUGGETS DE POISSON + KETCHUP
COURGETTES BIO
PETITS SUISSES SUCRES BIO
PUREE DE POMMES BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

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. »