



# Menu de la Semaine du au

28/08/2017

03/09/2017

**LUNDI**

**MARDI**

**Repas + de 18 mois  
MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**DINDE AU JUS**

**CAROTTES NATURE**

**PUREE DE POMMES DE TERRE**

**MIMOLETTE**

**PUREE DE POIRES**

---

**SEMOULE AU LAIT**

**COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP**

**BETTERAVES VINAIGRETTE**

**HACHIS DE CANARD (P. Complet)**

**FROMAGE BLANC AUX FRUITS**

**PRUNES**

---

**YAOURT NATURE BIO**

**COMPOTE POMME BANANE BIO**

**SALADE DE PDT ET THON VGT**

**ROTI DE PORC**

**PUREE DE LEGUMES**

**PETITS SUISSES NATURES**

**ABRICOT**

---

**YAOURT NATURE**

**PUREE DE POIRES**

**MELON**

**GALETTE JAMBON FROMAGE**

**SALADE VERTE**

**RIZ AU LAIT**

**PUREE DE POMMES**

---

**PETITS SUISSES NATURES**

**PUREE POMMES/BANANES**

**SALADE DE PATES BIO AU BASILIC**

**COLIN AU BEURRE**

**HARICOTS VERTS BIO**

**YAOURT NATURE BIO**

**RAISIN NOIR**

---

**FROMAGE BLANC 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

28/08/2017

au

03/09/2017

## Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DINDE AU JUS
PUREE DE CAROTTES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC NATURE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

HACHIS DE CANARD AUX LEGUMES (Plat complet)
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE PECHEES
YAOURT NATURE BIO
COMPOTE POMME BANANE BIO

LAPIN AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMME COING
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/BANANES

COLIN AU JUS CITRONNE
PUREE DE CELERI
YAOURT NATURE BIO
PUREE POMME POIRE BIO
FROMAGE BLANC 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

28/08/2017

au

03/09/2017

## Repas 6- 12 mois

### LUNDI

DINDE AU JUS
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC NATURE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

### MARDI

HACHIS DE CANARD AUX LEGUMES (Plat complet)
PUREE DE PECHE
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE BIO
COMPOTE POMME BANANE BIO

### MERCREDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

### JEUDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POMME COING
FROMAGE BLANC NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/BANANES

### VENDREDI

COLIN AU JUS CITRONNE
PUREE DE CELERI
PUREE POMME POIRE BIO
YAOURT NATURE BIO
FROMAGE BLANC 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 au

28/08/2017

03/09/2017

## LUNDI

SALADE DE PATES ET LARDONS

DINDE SAUCE CREME VF

CAROTTES NATURE

MIMOLETTE

COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT

SEMOULE AU LAIT

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

## MARDI

BETTERAVES VINAIGRETTE

HACHIS DE CANARD (P. Complet)

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

PRUNES

YAOURT NATURE BIO

COMPOTE POMME BANANE BIO

Repas + de 24 mois

## MERCREDI

SALADE DE PDT ET THON VGT

CORDON BLEU

PUREE DE LEGUMES

PETITS SUISSES SUCRES

ABRICOT

YAOURT NATURE

PUREE DE POIRES

## JEUDI

MELON

CHIPOLATAS

POMMES VAPEUR

RIZ AU LAIT

COMPOTE DE POMMES

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/BANANES

## VENDREDI

SALADE DE PATES BIO AU BASILIC

COLIN AU BEURRE

HARICOTS VERTS BIO

YAOURT AUX FRUITS MIXES

RAISIN NOIR

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMMES



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

