



# Menu de la Semaine du 27/08/2018 au 02/09/2018

## LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE

COLIN SAUCE AMERICAINE

HARICOTS BEURRE

SEMOULE AU LAIT 

PECHE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

## MARDI

BOEUF SAUCE VENITIENNE VBF

PUREE DE LEGUMES

RIZ A LA TOMATE

FROMAGE FONDU FROMY

COMPOTE POMME-MYRTILLE

YAOURT NATURE BIO 

PUREE DE POMME ABRICOT BIO 

## Repas + de 18 mois

## MERCREDI

MELON

OMELETTE AU FROMAGE

MACARONIS

CAMEMBERT

BANANE

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

## JEUDI

SALADE COMPOSEE

TARTE AUX LEGUMES

EPINARDS BECHAMEL

FROMAGE BLANC NATURE

ABRICOT

RIZ AU LAIT 

PUREE DE POMMES

## VENDREDI

TOMATE BIO 

JAMBON

CAROTTES NATURE BIO 

PETITS SUISSES NATURES BIO 




PUREE DE POMMES BIO 

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING



Bon appetit !

-  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. »

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



# Menu de la Semaine du

27/08/2018

au

02/09/2018

## Repas 12- 18 mois

LUNDI

COLIN SAUCE AMERICAINE  
PUREE DE HARICOTS BEURRE  
YAOURT NATURE  
PUREE DE PECHES  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POIRES

MARDI

BOEUF AU JUS VBF  
PUREE DE LEGUMES  
PETITS SUISSES NATURES  
PUREE DE POIRES  
YAOURT NATURE BIO  
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

MERCREDI

LAPIN AU JUS  
PUREE DE NAVETS  
FROMAGE BLANC NATURE  
BANANE  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POMME COING

JEUDI

POULET AU BOUILLON  
PUREE D'EPINARDS  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POIRES  
PETITS SUISSES NATURES  
PUREE DE POMMES

VENDREDI

PORC AU JUS  
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

27/08/2018

au

02/09/2018

## Repas 6- 12 mois

### LUNDI

COLIN SAUCE AMERICAINE  
PUREE DE HARICOTS BEURRE  
PUREE DE PECHEs  
YAOURT NATURE  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POIRES

### MARDI

BOEUF AU JUS VBF  
PUREE DE LEGUMES  
PUREE DE POIRES  
PETITS SUISSES NATURES  
YAOURT NATURE BIO  
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

### MERCREDI

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

### JEUDI

POULET AU BOUILLON  
PUREE D'EPINARDS  
PUREE DE POIRES  
FROMAGE BLANC NATURE  
PETITS SUISSES NATURES  
PUREE DE POMMES

### VENDREDI

PORC AU JUS  
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 au

27/08/2018

02/09/2018

**LUNDI**

SALADE DE POMMES DE TERRE

CHIPOLATAS

HARICOTS BEURRE

SEMOULE AU LAIT

PECHE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

**MARDI**

CELERI SAUCE CREME

BOEUF SAUCE VENITIENNE VBF

RIZ A LA TOMATE

FROMAGE FONDU FROMY

COMPOTE POMME-MYRTILLE

YAOURT NATURE BIO

PUREE DE POMME ABRICOT BIO

Repas + de 24 mois

**MERCREDI**

MELON

JAMBON

MACARONIS

CAMEMBERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

**JEUDI**

SALADE COMPOSEE

TARTE AUX LEGUMES

EPINARDS BECHAMEL

FROMAGE BLANC SUCRE

ABRICOT

RIZ AU LAIT

PUREE DE POMMES

**VENDREDI**

TOMATE BIO

JAMBON

CAROTTES NATURE BIO

GALETTE BRETONNE

RIZ AU LAIT

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. »

**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

