



# Menu de la Semaine du au

04/09/2017

10/09/2017

**LUNDI**

LIEU SAUCE PROVENCALE

EPINARDS

MACARONIS

TOMME NOIRE

TARTE AUX POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/BANANES

**MARDI**

DINDE AU JUS

CHOUX FLEURS BECHAMEL

POMMES VAPEUR

RIZ AU LAIT

PRUNES

YAOURT NATURE BIO

PUREE DE POMME ABRICOT  
BIO

Repas + de 18 mois

**MERCREDI**

MELON

ROTI DE PORC MIEL  
TOMATE

PUREE DE POMMES DE  
TERRE

CAMEMBERT

PUREE DE POMME COING

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES

**JEUDI**

VEAU SAUCE CREME

JEUNES CAROTTES

BLE CREOLE

PETITS SUISSES NATURES

PECHE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

**VENDREDI**

TOMATE BIO

TIMBALE DE PATES BIO AU  
JAMBON (plat complet)

ENTREMET AROME VANILLE

POMME BIO

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/BANANES

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

04/09/2017

au

10/09/2017

## Repas 12- 18 mois

LUNDI

LIEU SAUCE PROVENCALE  
PUREE D'EPINARDS  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POMMES  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE POMMES/BANANES

MARDI

DINDE AU JUS  
PUREE DE COURGETTES  
PETITS SUISSES NATURES  
PUREE DE POIRES  
YAOURT NATURE BIO  
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

MERCREDI

PORC AU JUS  
PUREE DE HARICOTS BEURRE  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POMME COING  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POMMES

JEUDI

SAUTE DE VEAU  
PUREE DE CAROTTES  
PETITS SUISSES NATURES  
PUREE DE PECHE  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POIRES

VENDREDI

DINDE AU JUS  
PUREE DE COURGETTES  
PETITS SUISSES NATURES BIO  
PUREE POMMES/ PRUNEAUX  
YAOURT NATURE  
PUREE POMMES/BANANES

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

04/09/2017

au

10/09/2017

## Repas 6- 12 mois

LUNDI

LIEU SAUCE PROVENCALE  
PUREE D'EPINARDS  
PUREE DE POMMES  
YAOURT NATURE  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE POMMES/BANANES

MARDI

DINDE AU JUS  
PUREE DE COURGETTES  
PUREE DE POIRES  
PETITS SUISSES NATURES  
YAOURT NATURE BIO  
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

MERCREDI

PORC AU JUS  
PUREE DE HARICOTS BEURRE  
PUREE DE POMME COING  
YAOURT NATURE  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POMMES

JEUDI

SAUTE DE VEAU  
PUREE DE CAROTTES  
PUREE DE PECHE  
PETITS SUISSES NATURES  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POIRES

VENDREDI

DINDE AU JUS  
PUREE DE COURGETTES  
PUREE POMMES/ PRUNEAUX  
PETITS SUISSES NATURES BIO  
YAOURT NATURE  
PUREE POMMES/BANANES

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 04/09/2017 au 10/09/2017

## LUNDI

SALADE CONCOMBRES/  
CAROTTES/MAIS  
LIEU SAUCE PROVENCALE  
MACARONIS  
TOMME NOIRE  
TARTE AUX POMMES

FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE POMMES/BANANES

## MARDI

CREPE AU FROMAGE  
DINDE AU JUS  
CHOUX FLEURS BECHAMEL  
RIZ AU LAIT  
PRUNES

YAOURT NATURE BIO  
PUREE DE POMME ABRICOT  
BIO

## Repas + de 24 mois

## MERCREDI

MELON  
RAVIOLIS (P.Complet)  
CAMEMBERT  
PUREE DE POMME COING

SEMOULE AU LAIT  
PUREE DE POMMES

## JEUDI

TARTE AU FROMAGE  
(ENTREE)  
CHIPOLATAS  
JEUNES CAROTTES  
PETITS SUISSES NATURES  
PECHE

FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POIRES

## VENDREDI

TOMATE BIO  
TIMBALE DE PATES BIO AU  
JAMBON (plat complet)  
ENTREMET AROME VANILLE  
POMME BIO

YAOURT NATURE  
PUREE POMMES/BANANES



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