



Menu de la Semaine du au

11/09/2017

17/09/2017

LUNDI

BETTERAVES BIO
VINAIGRETTE

ROTI DE PORC

SPAGHETTIS BIO

PETITS SUISSES NATURES
BIO

PUREE DE POMMES BIO

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

MARDI

CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE

COLIN SAUCE CITRON

PETITS POIS

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

RIZ AU LAIT

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

BOEUF AU JUS VBF

COURGETTES

POMMES VAPEUR

SEMOULE AU LAIT

PECHE

YAOURT NATURE

COCKTAIL DE FRUITS AU
SIROP

JEUDI

AIGUILLETTE DE POULET
AU JUS

RATATOUILLE

SEMOULE DE COUSCOUS

YAOURT AUX FRUITS MIXES

RAISIN NOIR

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE PECHEES

VENDREDI

MELON

JAMBON

PUREE DE POMMES DE
TERRE

EMMENTAL

COMPOTE POMME ABRICOT
DU CHEF

YAOURT NATURE BIO

PUREE POMME POIRE BIO

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

11/09/2017

au

17/09/2017

Repas 12- 18 mois

LUNDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMMES BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

MARDI

COLIN SAUCE CITRON
PUREE D'EPINARDS
EDAM
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/BANANES

MERCREDI

MOULINE DE CANARD
PUREE DE COURGETTES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHEES
YAOURT NATURE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE LEGUMES
YAOURT NATURE
RAISIN NOIR
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHEES

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE BETTERAVES
FROMAGE BLANC NATURE
MELON
YAOURT NATURE BIO
PUREE POMME POIRE BIO

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

11/09/2017

au

17/09/2017

Repas 6- 12 mois

LUNDI

<p>PORC AU JUS</p> <p>PUREE DE HARICOTS VERTS</p> <p>PUREE DE POMMES BIO</p> <p>PETITS SUISSES NATURES BIO</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE POMME COING</p>

MARDI

<p>COLIN SAUCE CITRON</p> <p>PUREE D'EPINARDS</p> <p>PUREE DE POIRES</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE POMMES/BANANES</p>
--

MERCREDI

<p>MIXE DE CANARD</p> <p>PUREE DE COURGETTES</p> <p>PUREE DE PECHEES</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>
--

JEUDI

<p>POULET AU BOUILLON</p> <p>PUREE DE CAROTTES</p> <p>PUREE POMMES/BANANES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE DE PECHEES</p>

VENDREDI

<p>PORC AU JUS</p> <p>PUREE DE BETTERAVES</p> <p>MELON</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p> <p>PUREE POMME POIRE BIO</p>
--

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

11/09/2017

17/09/2017

LUNDI

BETTERAVES BIO
VINAIGRETTE

ROTI DE PORC

SPAGHETTIS BIO

PETITS SUISSES NATURES
BIO

MOUSSE AU CHOCOLAT

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

MARDI

CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE

COLIN SAUCE CITRON

RIZ CREOLE

FROMAGE BLANC NATURE

COMPOTE POMME
FRAMBOISE

RIZ AU LAIT

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 24 mois

MERCREDI

SALAMI

BOEUF AU JUS VBF

COURGETTES

SEMOULE AU LAIT

PECHE

YAOURT NATURE

COCKTAIL DE FRUITS AU
SIROP

JEUDI

SALADE MARCO POLO

CORDON BLEU

RATATOUILLE

YAOURT AUX FRUITS MIXES

RAISIN NOIR

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE PECHEES

VENDREDI

MELON

JAMBON

PUREE DE POMMES DE
TERRE

EMMENTAL

COCKTAIL DE FRUITS AU
SIROP

YAOURT NATURE BIO

PUREE POMME POIRE BIO



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

