



Menu de la Semaine du au

18/09/2017

22/09/2017

Animation "Croque pommes"

Repas + de 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CAROTTES RAPEES BIO
PORC AUX POMMES VPF
COQUILLETES BIO
CAMEMBERT BIO
PRUNES
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

AIGUILLETTE DE POULET AU JUS
JULIENNE DE LEGUMES
RIZ CREOLE
RIZ AU LAIT
COMPOTE POMME A LA VANILLE
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

SALADE DE TOMATE ET MAIS
BOEUF AU JUS VBF
BLE CREOLE
PETITS SUISSES NATURES
TARTE AUX POMMES
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POIRES

COLIN SAUCE AMERICAINE
CAROTTES NATURE
SEMOULE DE COUSCOUS
YAOURT NATURE
COMPOTE DE POMMES GOURDE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHEES

MELON
CHIPOLATAS
TORTIS
ENTREMET AROME PRALINE
POMME CUITE
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES 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

18/09/2017

au

22/09/2017

Repas 12- 18 mois

LUNDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE LEGUMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE PECHEES
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE BETTERAVES
PETITS SUISSES NATURES
COMPOTE POMME A LA VANILLE
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

MERCREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE LEGUMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

JEUDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE CAROTTES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHEES

VENDREDI

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

18/09/2017

au

22/09/2017

Repas 6- 12 mois

LUNDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE PECHEs
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE BETTERAVES
COMPOTE POMME A LA VANILLE
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

MERCREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

JEUDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE CAROTTES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHEs

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS BEURRE
PUREE DE POMME COING
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES 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 18/09/2017 au 22/09/2017

LUNDI

CAROTTES RAPEES BIO
PORC AUX POMMES VPF
COQUILLETES BIO
CAMEMBERT BIO
PRUNES
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

MARDI

MACEDOINE MAYONNAISE
PAELLA DE POULET (filet)
RIZ DE PAELLA
RIZ AU LAIT
COMPOTE POMME A LA VANILLE
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

Repas + de 24 mois

MERCREDI

SALADE DE TOMATE ET MAIS
BOEUF AU JUS VBF
BLE CREOLE
GOUDA
TARTE AUX POMMES
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POIRES

JEUDI

TABOULE
POISSON PANE
CAROTTES NATURE
YAOURT NATURE SUCRE
COMPOTE DE POMMES GOURDE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHEES

VENDREDI

MELON
CHIPOLATAS
HARICOTS BEURRE
ENTREMET AROME PRALINE
POMME CUITE
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES BIO

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. »