



Menu de la Semaine du 02/10/2017 au 08/10/2017

LUNDI

| |
|------------------------------|
| SALADE DE PDT CHARCUTIERE |
| COLIN SAUCE AMERICAINE |
| HARICOTS BEURRE |
| YAOURT NATURE |
| POMME |
| SEMOULE AU LAIT |
| PUREE DE POIRES |

MARDI

| |
|-------------------------------|
| BETTERAVES BIO VINAIGRETTE |
| FILET DE POULET VF |
| RIZ CREOLE BIO |
| GOUDA BIO |
| PUREE DE POMME ABRICOT BIO |
| YAOURT NATURE |
| PUREE DE POMMES |

Repas + de 18 mois MERCREDI

| |
|---------------------------|
| CONCOMBRES VINAIGRETTE |
| GARNITURE CARBONARA |
| MACARONIS |
| CAMEMBERT |
| BANANE |
| FROMAGE BLANC NATURE |
| PUREE DE POMME COING |

JEUDI

| |
|--|
| AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CHAMPENOISE |
| EPINARDS BECHAMEL |
| SEMOULE DE COUSCOUS |
| FROMAGE BLANC NATURE |
| PUREE DE POIRES |
| PETITS SUISSES NATURES BIO |
| PUREE DE POMMES BIO |

VENDREDI

| |
|----------------------|
| OEUF DUR MAYONNAISE |
| JAMBON |
| PUREE DE CAROTTES |
| SEMOULE AU LAIT |
| PUREE DE POMMES |
| 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

02/10/2017

au

08/10/2017

Repas 12- 18 mois

LUNDI

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

MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE LEGUMES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

MERCREDI

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

JEUDI

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

VENDREDI

SAUMON SAUCE CREME
PUREE DE CAROTTES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
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

02/10/2017

au

08/10/2017

Repas 6- 12 mois

LUNDI

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

MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE LEGUMES
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

MERCREDI

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

JEUDI

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

VENDREDI

SAUMON SAUCE CREME
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
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 02/10/2017 au 08/10/2017

LUNDI

| |
|------------------------------|
| SALADE DE PDT CHARCUTIERE |
| COLIN SAUCE AMERICAINE |
| HARICOTS BEURRE |
| YAOURT AROMATISE |
| POMME |
| SEMOULE AU LAIT |
| PUREE DE POIRES |

MARDI

| |
|-------------------------------|
| BETTERAVES BIO VINAIGRETTE |
| FILET DE POULET VF |
| RIZ A LA TOMATE |
| GOUDA BIO |
| PUREE DE POMME ABRICOT BIO |
| YAOURT NATURE |
| PUREE DE POMMES |

Repas + de 24 mois

MERCREDI

| |
|---------------------------|
| CONCOMBRES VINAIGRETTE |
| GARNITURE CARBONARA |
| MACARONIS |
| CAMEMBERT |
| BANANE |
| FROMAGE BLANC NATURE |
| PUREE DE POMME COING |

JEUDI

| |
|--|
| QUICHE LORRAINE |
| AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CHAMPENOISE |
| SEMOULE / EPINARDS BECHAMEL |
| FLAN AROMATISE VANILLE |
| PUREE DE POIRES |
| PETITS SUISSES NATURES BIO |
| PUREE DE POMMES BIO |

VENDREDI

| |
|---------------------------------|
| OEUF DUR MAYONNAISE |
| NUGGETS DE POISSON + KETCHUP |
| PUREE DE CAROTTES |
| SEMOULE AU LAIT |
| PUREE DE POMMES |
| 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. »