



Menu de la Semaine du au

09/10/2017

15/10/2017

Semaine du goût : "A la découverte des ingrédients mystères"

Repas + de 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**OEUF DUR BIO
MAYONNAISE**

DINDE SAUCE CREME VF

**CAROTTES ET SON
INGREDIENT MYSTERE**

**PETITS SUISSES NATURES
BIO**

PUREE POMME POIRE BIO

FROMAGE BLANC NATURE

**COCKTAIL DE FRUITS AU
SIROP**

BETTERAVES VINAIGRETTE

**HACHIS DE CANARD (P.
Completo)**

**FROMAGE BLANC AUX
FRUITS**

**MOELLEUX AU CHOCOLAT
ET SON INGREDIENT
MYSTERE**

RIZ AU LAIT

PUREE POMMES/BANANES

**SALADE DE PDT ET SON
INGREDIENT MYSTERE**

ROTI DE PORC

PUREE DE LEGUMES

SEMOULE AU LAIT

POIRE

YAOURT NATURE

PUREE DE POIRES

**CONCOMBRES ET SON
INGREDIENT MYSTERE**

**GALETTE LENTILLES
BOULGOUR**

HARICOTS VERTS

FROMAGE FRAIS FONDU

PUREE DE POMMES

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE PECHEs

**COLIN ET SON INGREDIENT
MYSTERE**

PETITS POIS

BLE CREOLE

YAOURT NATURE

**PANNA COTTA AU COULIS
DE FRUITS ROUGES**

FROMAGE BLANC 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

09/10/2017

au

15/10/2017

Repas 12- 18 mois

LUNDI

DINDE AU JUS

PUREE DE CAROTTES

PETITS SUISSES NATURES
BIO

PUREE POMME POIRE BIO

FROMAGE BLANC NATURE

COCKTAIL DE FRUITS AU
SIROP

MARDI

HACHIS DE CANARD AUX
LEGUMES (Plat complet)

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE PECHEES

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/BANANES

MERCREDI

PORC AU JUS

PUREE DE COURGETTES

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POMMES

YAOURT NATURE

PUREE DE POIRES

JEUDI

LAPIN AU JUS

PUREE DE HARICOTS
VERTS

FROMAGE FRAIS FONDU

PUREE DE POMME COING

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE PECHEES

VENDREDI

COLIN AU JUS CITRONNE

PUREE DE CELERI

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/
PRUNEAUX

FROMAGE BLANC 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. »

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





Menu de la Semaine du

09/10/2017

au

15/10/2017

Repas 6- 12 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DINDE AU JUS
PUREE DE CAROTTES
PUREE POMME POIRE BIO
PETITS SUISSES NATURES BIO
FROMAGE BLANC NATURE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

HACHIS DE CANARD AUX LEGUMES (Plat complet)
PUREE DE PECHEs
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

PORC AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

LAPIN AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POMME COING
FROMAGE BLANC NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHEs

COLIN AU JUS CITRONNE
PUREE DE CELERI
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC 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 09/10/2017 au 15/10/2017

LUNDI

OEUF DUR BIO
MAYONNAISE

DINDE SAUCE CREME VF

CAROTTES ET SON
INGREDIENT MYSTERE

PETITS SUISSES NATURES
BIO

PUREE POMME POIRE BIO

FROMAGE BLANC NATURE

COCKTAIL DE FRUITS AU
SIROP

MARDI

CREPE AU FROMAGE

HACHIS DE CANARD (P.
Comple)

FROMAGE BLANC AUX
FRUITS
MOELLEUX AU CHOCOLAT
ET SON INGREDIENT
MYSTERE

RIZ AU LAIT

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 24 mois

MERCREDI

SALADE DE PDT ET SON
INGREDIENT MYSTERE

CORDON BLEU

PUREE DE LEGUMES

SEMOULE AU LAIT

POIRE

YAOURT NATURE

PUREE DE POIRES

JEUDI

CONCOMBRES ET SON
INGREDIENT MYSTERE

GALETTE LENTILLES
BOULGOUR

HARICOTS VERTS

FROMAGE FRAIS FONDU

PUREE DE POMMES

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE PECHEES

VENDREDI

TOMATE CIBOULETTE
COLIN ET SON INGREDIENT
MYSTERE

BLE CREOLE

YAOURT NATURE SUCRE

PANNA COTTA AU COULIS
DE FRUITS ROUGES

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMMES BIO



Bon appetit !

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

