



Menu de la Semaine du 16/10/2017 au 22/10/2017

LUNDI

LIEU SAUCE PROVENCALE

EPINARDS

MACARONIS

TOMME NOIRE

PUREE DE POMMES

SEMOULE AU LAIT

PUREE POMMES/BANANES

MARDI

TABOULE AUX LEGUMES
BIO

DINDE AU JUS

HARICOTS VERTS BIO

PETITS SUISSES NATURES
BIO

ORANGE BIO

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHEES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE

ROTI DE PORC MIEL
TOMATE

PUREE DE POMMES DE
TERRE

CAMEMBERT

PUREE DE POMME COING

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMMES

JEUDI

VEAU SAUCE CREME

JEUNES CAROTTES

BLE CREOLE

RIZ AU LAIT

BANANE

FROMAGE BLANC BIO

PUREE POMME POIRE BIO

VENDREDI

SALADE DE TOMATE

RISOTTO AUX
CHAMPIGNONS (plat
complet)

YAOURT NATURE

COMPOTE POMME-
MIRABELLE

PETITS SUISSES NATURES

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

16/10/2017

au

22/10/2017

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
BIO
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHE

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
BANANE
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BI

VENDREDI

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

16/10/2017

au

22/10/2017

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 BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHE

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 BIO
PUREE POMME POIRE BIO

VENDREDI

DINDE AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
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 16/10/2017 au 22/10/2017

LUNDI

**SALADE CONCOMBRES/
CAROTTES/MAIS**

GARNITURE CARBONARA

MACARONIS

TOMME NOIRE

CREME DESSERT VANILLE

SEMOULE AU LAIT

PUREE POMMES/BANANES

MARDI

**TABOULE AUX LEGUMES
BIO**

DINDE AU JUS

HARICOTS VERTS BIO

**PETITS SUISSES SUCRES
BIO**

ORANGE BIO

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHE

Repas + de 24 mois

MERCREDI

**CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE**

RAVIOLIS (P.Complet)

CAMEMBERT

COMPOTE DE POIRES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMMES

JEUDI

FRIAND AU FROMAGE

**BOULETTES DE VEAU
SAUCE CREME**

JEUNES CAROTTES

RIZ AU LAIT

BANANE

FROMAGE BLANC BIO

PUREE POMME POIRE BIO

VENDREDI

SALADE DE TOMATE

POISSON PANE + KETCHUP

**PUREE DE POMMES DE
TERRE**

YAOURT AROMATISE

CREME MANGUE ABRICOT

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/BANANES

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. »