



Menu de la Semaine du 23/10/2017 au 29/10/2017

Repas + de 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SALADE DE PATES BIO AU BASILIC

ROTI DE PORC

CAROTTES NATURE BIO

CARRE FRAIS BIO

POMME BIO

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE

COLIN SAUCE CITRON

PETITS POIS

FROMAGE BLANC NATURE

COMPOTE POMME A LA
VANILLE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/BANANES

BOEUF AU JUS VBF

COURGETTES

POMMES VAPEUR

SEMOULE AU LAIT

POIRE

YAOURT NATURE

COCKTAIL DE FRUITS AU
SIROP

AIGUILLETTE DE POULET
AU JUS

RATATOUILLE

SEMOULE DE COUSCOUS

YAOURT AUX FRUITS MIXES

BANANE

RIZ AU LAIT

PUREE DE PECHEES

SALADE PRIMEVERE

JAMBON

PUREE DE POMMES DE
TERRE

EMMENTAL

COMPOTE POMME ABRICOT
DU CHEF

YAOURT NATURE BIO

PUREE DE POMMES BIO



Bon appetit !

- 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. »

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



Menu de la Semaine du

23/10/2017

au

29/10/2017

Repas 12- 18 mois

LUNDI

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

MARDI

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

MERCREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE COURGETTES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHE
YAOURT NATURE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE LEGUMES
YAOURT NATURE
BANANE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHE

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE BETTERAVES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES
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

23/10/2017

au

29/10/2017

Repas 6- 12 mois

LUNDI

<p>PORC AU JUS</p> <p>PUREE DE HARICOTS VERTS</p> <p>PUREE DE POMMES</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</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>BOEUF AU JUS VBF</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 LEGUMES</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>PUREE DE POIRES</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p> <p>PUREE DE POMMES 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 23/10/2017 au 29/10/2017

LUNDI

SALADE DE PATES BIO AU BASILIC

ROTI DE PORC

CAROTTES NATURE BIO

CARRE FRAIS BIO

POMME BIO

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

MARDI

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE

COLIN SAUCE CITRON

RIZ CREOLE

FROMAGE BLANC SUCRE

COMPOTE POMME A LA VANILLE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 24 mois

MERCREDI

SALAMI

BOEUF AU JUS VBF

COURGETTES

SEMOULE AU LAIT

POIRE

YAOURT NATURE

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

JEUDI

SALADE MARCO POLO

CORDON BLEU

RATATOUILLE / SEMOULE

YAOURT AUX FRUITS MIXES

BANANE

RIZ AU LAIT

PUREE DE PECHEES

VENDREDI

SALADE PRIMEVERE

JAMBON

PUREE DE POMMES DE TERRE

EMMENTAL

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

YAOURT NATURE BIO

PUREE DE POMMES 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