



Menu de la Semaine du 05/02/2018 au 11/02/2018

LUNDI

TABOULE AUX LEGUMES BIO
BOULETTE DE BOEUF BIO AU JUS
HARICOTS VERTS BIO

GOUDA BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POMMES

MARDI

JOUE DE BOEUF SAUCE TOMATE VBF
PUREE DE NAVETS
POMMES VAPEUR
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

YAOURT NATURE
PUREE DE PECHES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

PORC MARENGO VPF
COURGETTES
COQUILLETES
FROMAGE BLANC NATURE
BANANE

YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

JEUDI

POTAGE CULTIVATEUR
PIZZA ROYALE
RATATOUILLE
RIZ AU LAIT
POIRE

YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

VENDREDI

POTAGE LEGUMES
ROTI DE PORC
PUREE DE POMMES DE TERRE
ENTREMET AROME PRALINE
PUREE DE POMME COING
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE 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

05/02/2018

au

11/02/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

COLIN A L'OSEILLE
PUREE DE HARICOTS VERTS
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

JOUE DE BOEUF VBF
PUREE DE NAVETS
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEES

MERCREDI

PORC AU JUS
PUREE DE COURGETTES
FROMAGE BLANC NATURE
BANANE
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

JEUDI

DINDE AU JUS
PUREE DE CELERI
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE BETTERAVES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMME COING
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE 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

05/02/2018

au

11/02/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

COLIN A L'OSEILLE
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

JOUE DE BOEUF VBF
PUREE DE NAVETS
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEES

PORC AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE POMMES/BANANES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

DINDE AU JUS
PUREE DE CELERI
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

PORC AU JUS
PUREE DE BETTERAVES
PUREE DE POMME COING
PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE 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 au

05/02/2018

11/02/2018

Repas + de 24 mois

LUNDI

TABOULE AUX LEGUMES
BIO
BOULETTE DE BOEUF BIO
AU JUS
HARICOTS VERTS BIO
GOUDA BIO
PUREE DE POMME ABRICOT
BIO

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES

MARDI

SALADE CONCOMBRES/
CAROTTES/MAIS
JOUE DE BOEUF SAUCE
TOMATE VBF
BLE A LA MEXICAINE
PETITS SUISSES
AROMATISES
ROULE FRAMBOISE

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHEES

MERCREDI

SALADE PRINTANIERE
GALETTE JAMBON
FROMAGE
COURGETTES
FROMAGE BLANC SUCRE
BANANE

YAOURT NATURE

PUREE DE POIRES

JEUDI

POTAGE CULTIVATEUR
CORDON BLEU
RATATOUILLE
RIZ AU LAIT
POIRE

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/BANANES

VENDREDI

POTAGE LEGUMES
CHIPOLATAS
PUREE DE POMMES DE
TERRE
ENTREMET AROME
PRALINE
PUREE DE POMME COING

FROMAGE BLANC BIO

PUREE POMME POIRE 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