



Menu de la Semaine du au

12/02/2018

18/02/2018

LUNDI

POTAGE FORESTIER
LIEU SAUCE PROVENCALE
POMMES DE TERRE LAMELLES
YAOURT NATURE
CLEMENTINES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

AIGUILLETTE DE POULET AU JUS
CHOUX FLEURS BECHAMEL
PUREE DE POMMES DE TERRE
PETITS SUISSES AROMATISES
PUREE POMMES/BANANES
RIZ AU LAIT
PUREE DE PECHEs

Repas + de 18 mois

MERCREDI

SALADE DE POMMES DE TERRE
VEAU AU JUS
JULIENNE DE LEGUMES
SEMOULE AU LAIT
POIRE
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMMES BIO

JEUDI

VELOUTE LEGUMES BIO
OMELETTE BASQUAISE
PUREE DE PDT BIO
FROMAGE BLANC BIO
BANANE BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMME COING

VENDREDI

PORC AU CAMEL VPF
HULWA DE CAROTTES
RIZ PARFUME
CAMEMBERT
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

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

12/02/2018

au

18/02/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

LIEU SAUCE PROVENCALE
PUREE DE HARICOTS VERTS
YAOURT NATURE
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE LEGUMES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHE

MERCREDI

SAUTE DE VEAU
PUREE D'EPINARDS
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMMES BIO

JEUDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE HARICOTS VERTS
FROMAGE BLANC BIO
BANANE BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMME COING

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE CAROTTES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

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

12/02/2018

au

18/02/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

LIEU SAUCE PROVENCALE
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE POMMES/BANANES
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE CAROTTES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEs

MERCREDI

SAUTE DE VEAU
PUREE D'EPINARDS
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMMES BIO

JEUDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE PECHEs
FROMAGE BLANC BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMME COING

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

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

12/02/2018

18/02/2018

LUNDI

POTAGE FORESTIER
LIEU SAUCE PROVENCALE
POMMES DE TERRE LAMELLES
YAOURT NATURE SUCRE
CLEMENTINES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

SALADE PRIMEVERE
AIGUILLETTE DE POULET AU JUS
CHOUX FLEURS BECHAMEL
PETITS SUISSES AROMATISES
PUREE POMMES/BANANES
RIZ AU LAIT
PUREE DE PECHEs

Repas + de 24 mois

MERCREDI

PATE DE FOIE
VEAU AU JUS
JULIENNE DE LEGUMES
SEMOULE AU LAIT
POIRE
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMMES BIO

JEUDI

VELOUTE LEGUMES BIO
OMELETTE BASQUAISE
PUREE DE PDT BIO
FROMAGE BLANC SUCRE
BANANE BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMME COING

VENDREDI

RAITHA DE CONCOMBRE
PORC AU CAMEL VPF
RIZ PARFUME
CAMEMBERT
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

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. »