



Menu de la Semaine du au

19/02/2018

25/02/2018

LUNDI

TABOULE

ROTI DE PORC

HARICOTS BEURRE

MINI CHEVRE

CLEMENTINES

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POIRES

MARDI

BETTERAVES BIO
VINAIGRETTE

SAUTE DE BOEUF BIO AU
JUS

RIZ PILAF BIO

FROMAGE BLANC BIO

BANANE BIO

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMMES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

COLIN A L'OSEILLE

LEGUMES A LA
CAMARGUAISE

SEMOULE DE COUSCOUS

YAOURT NATURE

COCKTAIL DE FRUITS AU
SIROP

FROMAGE BLANC NATURE

COCKTAIL DE FRUITS AU
SIROP

JEUDI

POTAGE CULTIVATEUR

QUICHE VOLAILLE

JARDINIERE DE LEGUMES

RIZ AU LAIT

POIRE

YAOURT NATURE BIO

PUREE DE POMMES BIO

VENDREDI

JAMBON

ENDIVES BECHAMEL

PUREE DE POMMES DE
TERRE

SAINT PAULIN

COMPOTE DE POMME
FLEUR D'ORANGER

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE PECHEs



- 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

19/02/2018

au

25/02/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

PORC JUS AU BASILIC
PUREE DE HARICOTS
BEURRE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMME COING
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

MARDI

DINDE AU JUS
PUREE DE CELERI
CAMEMBERT
PUREE DE PECHE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

MERCREDI

COLIN A L'OSEILLE
PUREE DE LEGUMES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES
FROMAGE BLANC NATURE
COCKTAIL DE FRUITS AU
SIROP

JEUDI

PINTADE AU BOUILLON
PUREE D'EPINARDS
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES BIO

VENDREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE HARICOTS
VERTS
YAOURT NATURE
COMPOTE DE POMME
FLEUR D'ORANGER
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHE

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

19/02/2018

au

25/02/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

PORC JUS AU BASILIC
PUREE DE HARICOTS BEURRE
PUREE DE POMME COING
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

MARDI

DINDE AU JUS
PUREE DE CELERI
PUREE DE PECHE
FROMAGE BLANC BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

MERCREDI

COLIN A L'OSEILLE
PUREE DE LEGUMES
PUREE POMMES/BANANES
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

JEUDI

PINTADE AU BOUILLON
PUREE D'EPINARDS
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES BIO

VENDREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE HARICOTS VERTS
COMPOTE DE POMME FLEUR D'ORANGER
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHE

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 19/02/2018 au 25/02/2018

LUNDI

TABOULE
ROTI DE PORC
HARICOTS BEURRE
MINI CHEVRE
CLEMENTINES
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POIRES

MARDI

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
SAUTE DE BOEUF BIO AU JUS
RIZ PILAF BIO
MOUSSE AU CHOCOLAT
BANANE BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

Repas + de 24 mois MERCREDI

CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL
COLIN A L'OSEILLE
SEMOULE DE COUSCOUS
YAOURT AUX FRUITS MIXES
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
FROMAGE BLANC NATURE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

JEUDI

POTAGE CULTIVATEUR
QUICHE VOLAILLE
JARDINIERE DE LEGUMES
RIZ AU LAIT
POIRE
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES BIO

VENREDI

SALADE PRINTANIERE
JAMBON
PUREE DE POMMES DE TERRE
YAOURT AROMATISE
COMPOTE DE POMME FLEUR D'ORANGER
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHEs

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. »