



Menu de la Semaine du au

26/02/2018

04/03/2018

LUNDI

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
COLIN SAUCE CREME
RIZ A LA TOMATE
FROMAGE BLANC NATURE
POMME
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

BETTERAVES VINAIGRETTE
ROTI DE DINDE AU JUS PERSILLE
BLE PILAF
PETIT MOULE
ORANGE
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE POMME BANANE BIO

Repas + de 18 mois

MERCREDI

SALADE DE PDT ET THON VGT
JAMBON
HARICOTS VERTS
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

JEUDI

FILET DE POULET VF
PUREE D'EPINARDS
SEMOULE DE COUSCOUS
YAOURT NATURE SUCRE
BANANE
RIZ AU LAIT
PUREE DE POIRES

VENDREDI

VELOUTE LEGUMES BIO
GARNITURE CARBONARA
MACARONIS BIO
FROMAGE BLANC BIO
COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

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

26/02/2018

au

04/03/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

COLIN SAUCE CREME
PUREE DE LEGUMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

DINDE AU JUS PERSILLE
PUREE DE COURGETTES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
PETITS SUISSES NATUPES BIO
PUREE POMME BANANE BIO

MERCREDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE D'EPINARDS
YAOURT NATURE
BANANE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE NAVETS
FROMAGE BLANC BIO
COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

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

26/02/2018

au

04/03/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

COLIN SAUCE CREME
PUREE DE LEGUMES
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

DINDE AU JUS PERSILLE
PUREE DE COURGETTES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE POMME BANANE BIO

MERCREDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE D'EPINARDS
PUREE POMMES/BANANES
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE NAVETS
COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE
FROMAGE BLANC BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

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 26/02/2018 au 04/03/2018

LUNDI

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
POISSON PANE + KETCHUP
RIZ A LA TOMATE
FROMAGE BLANC SUCRE
POMME
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

BETTERAVES VINAIGRETTE
ROTI DE DINDE AU JUS PERSILLE
BLE PILAF
PETIT MOULE
ORANGE
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE POMME BANANE BIO

Repas + de 24 mois

MERCREDI

SALADE DE PDT ET THON VGT
JAMBON
HARICOTS VERTS
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

JEUDI

SALADE COLESLAW
COUSCOUS BOULETTES DE BOEUF ET SES LEGUMES
SEMOULE (POUR COUSCOUS)
YAOURT NATURE SUCRE
BANANE
RIZ AU LAIT
PUREE DE POIRES

VENDREDI

VELOUTE LEGUMES BIO
GARNITURE CARBONARA
MACARONIS BIO
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

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. »