



Menu de la Semaine du au

12/03/2018

18/03/2018

LUNDI

MARDI

Repas + de 18 mois
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

TARTE AU FROMAGE (plat)

PUREE D'EPINARDS

POMMES VAPEUR

YAOURT AROMATISE

ORANGE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/
PRUNEAUX

BETTERAVES VINAIGRETTE

COLIN SAUCE AMERICAINE

PETITS POIS

RIZ AU LAIT

PECHES AU SIROP

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMMES BIO

POTAGE CRECY

AIGUILLETTE DE POULET
AU JUS

COQUILLETES

BABYBEL

COMPOTE POMME
FRAMBOISE

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE PECHES

OEUF DUR BIO
MAYONNAISE

TIMBALE DE PATES BIO AU
JAMBON (plat complet)

CAMEMBERT BIO

BANANE BIO

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POIRES

POTAGE LEGUMES

BOEUF AU JUS VBF

PUREE DE LEGUMES

ILE FLOTTANTE

POIRE

YAOURT 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

12/03/2018

au

18/03/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

DINDE AU JUS
PUREE D'EPINARDS
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

MARDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE COURGETTES
SAMOS
PUREE POMMES/BANANES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES BIO

MERCREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE HARICOTS PLATS
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE PECHEES

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE CAROTTES
FROMAGE BLANC NATURE
BANANE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

VENDREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE LEGUMES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
YAOURT 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

12/03/2018

au

18/03/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

DINDE AU JUS
PUREE D'EPINARDS
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

MARDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE COURGETTES
PECHES AU SIROP
PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES BIO

MERCREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE HARICOTS PLATS
PUREE DE POMME COING
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE PECHES

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE CAROTTES
PUREE POMMES/BANANES
FROMAGE BLANC NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

VENDREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE LEGUMES
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT 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

12/03/2018

18/03/2018

LUNDI

MACEDOINE MAYONNAISE
TARTE AU FROMAGE (plat)
EPINARDS BECHAMEL
YAOURT AROMATISE
ORANGE

PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/
PRUNEAUX

MARDI

FEUILLETE HOT DOG
COLIN SAUCE AMERICAINE
PETITS POIS
RIZ AU LAIT
PECHES AU SIROP

FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES BIO

Repas + de 24 mois

MERCREDI

POTAGE CRECY
AIGUILLETTE DE POULET
AU JUS
COQUILLETES
BABYBEL
COMPOTE POMME
FRAMBOISE

SEMOULE AU LAIT
PUREE DE PECHES

JEUDI

OEUF DUR BIO
MAYONNAISE
TIMBALE DE PATES BIO AU
JAMBON (plat complet)
CAMEMBERT BIO
BANANE BIO

PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

VENDREDI

POTAGE LEGUMES
BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE LEGUMES
ILE FLOTTANTE
POIRE

YAOURT NATURE
PUREE POMMES/
PRUNEAUX



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