



# Menu de la Semaine du au

25/02/2019

03/03/2019

LUNDI

MARDI

Repas + de 18 mois  
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

CAROTTES RAPEES BIO
EMINCE DE VOLAILLE A LA CREOLE
RIZ CREOLE BIO
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

COLIN AU BEURRE
LEGUMES A LA CAMARGUAISE
MACARONIS
YAOURT NATURE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMME COING

FILET DE POULET
PETITS POIS/CAROTTES
POMMES DE TERRE LAMELLES
SEMOULE DE RIZ AU LAIT
BANANE
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

JAMBON
ENDIVES BECHAMEL
PUREE DE POMMES DE TERRE
YAOURT AROMATISE
COMPOTE POMME BANANE CANNELLE
PETITS SUISSES NATURES
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

25/02/2019

au

03/03/2019

## 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  
FROMAGE BLANC BIO  
PUREE POMME POIRE BIO  
PETITS SUISSES NATURES  
PUREE DE POMMES

MERCREDI

COLIN SAUCE NORMANDE  
PUREE DE LEGUMES  
YAOURT NATURE  
PUREE POMMES/BANANES  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POMME COING

JEUDI

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

VENDREDI

POULET AU BOUILLON  
PUREE DE HARICOTS  
VERTS  
YAOURT NATURE  
PUREE DE PECHE  
PETITS SUISSES NATURES  
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

25/02/2019

au

03/03/2019

## 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 POMME POIRE BIO  
FROMAGE BLANC BIO  
PETITS SUISSES NATURES  
PUREE DE POMMES

### MERCREDI

COLIN SAUCE NORMANDE  
PUREE DE LEGUMES  
PUREE POMMES/BANANES  
YAOURT NATURE  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POMME COING

### JEUDI

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

### VENDREDI

POULET AU BOUILLON  
PUREE DE HARICOTS  
VERTS  
PUREE DE PECHE  
YAOURT NATURE  
PETITS SUISSES NATURES  
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 25/02/2019 au 03/03/2019

Repas + de 24 mois


**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**


**VENDREDI**

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

CAROTTES RAPEES BIO 
EMINCE DE VOLAILLE A LA CREOLE 
RIZ CREOLE BIO 
FROMAGE BLANC BIO 
PUREE POMME POIRE BIO 
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES



CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL
COLIN AU BEURRE
MACARONIS
YAOURT NATURE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP 
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMME COING

SALADE DE PDT CHARCUTIERE
FILET DE POULET
PETITS POIS/CAROTTES
SEMOULE DE RIZ AU LAIT 
BANANE
PETITS SUISSES NATURES BIO 
PUREE DE POMME ABRICOT BIO 

SALADE PRINTANIERE
JAMBON
ENDIVES BECHAMEL
YAOURT AROMATISE
COMPOTE POMME BANANE CANNELLE 
PETITS SUISSES NATURES
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. »