



Menu de la Semaine du 04/02/2019 au 10/02/2019

LUNDI

EMINCE DE VOLAILLE
SAUCE CHASSEUR

PUREE D'EPINARDS

POMMES DE TERRE
LAMELLES

YAOURT AROMATISE

CLEMENTINES

SEMOULE AU LAIT 

PUREE POMMES/
PRUNEAUX

MARDI

VELOUTE LEGUMES BIO 

JAMBON GRILLE

PETITS POIS BIO 

CAMEMBERT BIO 

PUREE POMME BANANE
BIO 

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMMES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

FILET DE POULET

CHOUX FLEURS

COQUILLETES

TOMME NOIRE

POMME

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMME COING

JEUDI

SALADE DE POMMES DE
TERRE

GRILLADIN DE POULET

CAROTTES NATURE

SEMOULE DE RIZ AU LAIT 

BANANE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POIRES

VENDREDI

ROTI DE PORC

PUREE DE LEGUMES

SEMOULE DE COUSCOUS

ILE FLOTTANTE




POMME

YAOURT NATURE BIO 

PUREE DE POMME ABRICOT
BIO 

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

04/02/2019

au

10/02/2019

Repas 12- 18 mois

LUNDI

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

MARDI

| |
|-------------------------------|
| PORC AU JUS |
| PUREE DE PETITS POIS |
| PETITS SUISSES NATURES BIO |
| PUREE POMME BANANE BIO |
| FROMAGE BLANC NATURE |
| PUREE DE POMMES |

MERCREDI

| |
|----------------------------|
| POULET AU BOUILLON |
| PUREE DE HARICOTS PLATS |
| YAOURT NATURE |
| PUREE DE PECHEs |
| FROMAGE BLANC NATURE |
| PUREE DE POMME COING |

JEUDI

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

VENDREDI

| |
|-------------------------------|
| PORC JUS AU BASILIC |
| PUREE DE LEGUMES |
| PETITS SUISSES NATURES |
| PUREE DE POMMES |
| YAOURT NATURE BIO |
| PUREE DE POMME ABRICOT BIO |

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

04/02/2019

au

10/02/2019

Repas 6- 12 mois

LUNDI

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

MARDI

| |
|-------------------------------|
| PORC AU JUS |
| PUREE DE PETITS POIS |
| PUREE POMME BANANE BIO |
| PETITS SUISSES NATURES BIO |
| FROMAGE BLANC NATURE |
| PUREE DE POMMES |

MERCREDI

| |
|----------------------------|
| POULET AU BOUILLON |
| PUREE DE HARICOTS PLATS |
| YAOURT NATURE |
| PUREE DE PECHE |
| FROMAGE BLANC NATURE |
| PUREE DE POMME COING |

JEUDI

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

VENDREDI

| |
|-------------------------------|
| PORC JUS AU BASILIC |
| PUREE DE CAROTTES SANS SEL |
| PUREE DE POMMES |
| PETITS SUISSES NATURES |
| YAOURT NATURE BIO |
| PUREE DE POMME ABRICOT BIO |

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

04/02/2019

10/02/2019

LUNDI

MACEDOINE MAYONNAISE

EMINCE DE VOLAILLE
SAUCE CHASSEUR

POMMES DE TERRE
LAMELLES

YAOURT AROMATISE

CLEMENTINES

SEMOULE AU LAIT

PUREE POMMES/
PRUNEAUX

MARDI

VELOUTE LEGUMES BIO

JAMBON GRILLE

PETITS POIS BIO

CAMEMBERT BIO

PUREE POMME BANANE
BIO

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMMES

Repas + de 24 mois

MERCREDI

SALADE DE POMMES DE
TERRE

FILET DE POULET

HARICOTS PLATS
D'ESPAGNE

KIWI

YAOURT NATURE SUCRE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMME COING

JEUDI

SALAMI

GRILLADIN DE POULET

CAROTTES NATURE

SEMOULE DE RIZ AU LAIT

BANANE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POIRES

VENDREDI

OEUF DUR MAYONNAISE

NUGGETS DE POISSON +
KETCHUP

PUREE DE POMMES DE
TERRE



ILE FLOTTANTE

POMME

YAOURT NATURE BIO

PUREE DE POMME ABRICOT
BIO



 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

Pour votre information :

Oredia vous informe que la viande de boeuf est d'origine française (décret 2002-1465 du 17/12/2002)

VPF : Viande de Porc Française