



# Menu de la Semaine du au

22/10/2018

28/10/2018

LUNDI

MARDI

Repas + de 18 mois  
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

POMELOS BIO
ROTI DE PORC MIEL TOMATE
PUREE DE POMMES DE TERRE BIO
CAMEMBERT BIO
PUREE DE POMMES BIO
SEMOULE AU LAIT
PUREE POMMES/BANANES

DINDE AU JUS
CHOUX FLEURS BECHAMEL
POMMES VAPEUR
RIZ AU LAIT
ORANGE
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEES

SALADE DE LENTILLES
VEAU SAUCE CREME
HARICOTS BEURRE
YAOURT NATURE SUCRE
PUREE DE POMME COING
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

OMELETTE
EPINARDS
MACARONIS
FROMAGE BLANC NATURE
POIRE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

SALADE DE TOMATE
COLIN SAUCE CIBOULETTE
RIZ CREOLE
ENTREMET AROME VANILLE
COMPOTE POMME- MIRABELLE
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

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

22/10/2018

au

28/10/2018

## Repas 12- 18 mois

LUNDI

PORC AU JUS
PUREE DE CAROTTES
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES

MARDI

DINDE AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHE

MERCREDI

SAUTE DE VEAU
PUREE DE HARICOTS BEURRE
YAOURT NATURE SUCRE
PUREE DE POMME COING
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

JEUDI

LAPIN AU JUS
PUREE D'EPINARDS
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE PECHE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

VENDREDI

COLIN SAUCE CIBOULETTE
PUREE DE LEGUMES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

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

22/10/2018

au

28/10/2018

## Repas 6- 12 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<b>PORC AU JUS</b>
<b>PUREE DE CAROTTES</b>
<b>PUREE DE POMMES BIO</b>
<b>YAOURT NATURE BIO</b>
<b>FROMAGE BLANC NATURE</b>
<b>PUREE POMMES/BANANES</b>

<b>DINDE AU JUS</b>
<b>PUREE DE COURGETTES</b>
<b>PUREE DE POIRES</b>
<b>PETITS SUISSES NATURES</b>
<b>YAOURT NATURE</b>
<b>PUREE DE PECHE</b>

<b>SAUTE DE VEAU</b>
<b>PUREE DE HARICOTS BEURRE</b>
<b>PUREE DE POMME COING</b>
<b>YAOURT NATURE</b>
<b>FROMAGE BLANC BIO</b>
<b>PUREE DE POMME ABRICOT BIO</b>

<b>PINTADE AU BOUILLON</b>
<b>PUREE D'EPINARDS</b>
<b>PUREE DE PECHE</b>
<b>FROMAGE BLANC NATURE</b>
<b>PETITS SUISSES NATURES</b>
<b>PUREE DE POIRES</b>

<b>COLIN SAUCE CIBOULETTE</b>
<b>PUREE DE CAROTTES SANS SEL</b>
<b>PUREE POMMES/ PRUNEAUX</b>
<b>PETITS SUISSES NATURES</b>
<b>YAOURT NATURE</b>
<b>PUREE POMMES/BANANES</b>

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

22/10/2018

28/10/2018

**LUNDI**

**MARDI**

Repas + de 24 mois

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

POMELOS BIO 

CHIPOLATAS

PUREE DE POMMES DE  
TERRE BIO 

CAMEMBERT BIO 

PUREE DE POMMES BIO 

SEMOULE AU LAIT 

PUREE POMMES/BANANES

CREPE AU FROMAGE

DINDE AU JUS

CHOUX FLEURS BECHAMEL

RIZ AU LAIT 

ORANGE

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHES

PATE EN CROUTE

VEAU SAUCE CREME

HARICOTS BEURRE

YAOURT NATURE SUCRE

COMPOTE DE POIRES

FROMAGE BLANC BIO 

PUREE DE POMME ABRICOT  
BIO 

CONCOMBRES  
VINAIGRETTE

OMELETTE

MACARONIS

FROMAGE BLANC NATURE

POIRE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POIRES

SALADE DE TOMATE

COLIN SAUCE CIBOULETTE

RIZ CREOLE


ENTREMET AROME VANILLE 


FLAN NAPPE AU CAMEL

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/BANANES



 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