



Menu de la Semaine du au

10/06/2019

16/06/2019

LUNDI

MARDI

Repas + de 18 mois
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>SALADE PRINTANIERE</p> <p>BOEUF AU JUS VBF</p> <p>BLE PILAF</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE DE POMMES</p> <p>FROMAGE BLANC BIO</p> <p>PUREE DE POMME ABRICOT BIO</p>

<p>AIGUILLETTE DE POULET AU JUS</p> <p>JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PECHES AU SIROP</p> <p>SEMOULE DE RIZ AU LAIT</p> <p>PUREE POMMES/ PRUNEAUX</p>

<p>BETTERAVES BIO* VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE PORC</p> <p>SEMOULE DE COUSCOUS BIO*</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p> <p>PUREE POMME POIRE BIO</p> <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE DE PECHES</p>
--

<p>SALADE PARMENIERE</p> <p>EMINCE DE PORC AU JUS</p> <p>HARICOTS BEURRE PROVENCALE</p> <p>SEMOULE AU LAIT</p> <p>NECTARINE</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE POMMES</p>
--



Bon appetit !

- Potages, vinaigrettes et sauces cuisinés par nos chefs
- Retrouvez régulièrement dans vos menus des produits issus de l'agriculture bio
- Tous les fruits frais sont issus d'une 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



Menu de la Semaine du

10/06/2019

au

16/06/2019

Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE POMMES DE
TERRE
PETITS SUISSES NATURES
PECHES AU SIROP
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/
PRUNEAUX

BOEUF AU JUS VBF
BOUQUETIERE DE
LEGUMES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMME ABRICOT
BIO

PORC AU JUS
CAROTTES NATURE
YAOURT NATURE BIO
PUREE POMME POIRE BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHES

PORC AU JUS
HARICOTS BEURRE
PROVENCALE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMME COING
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

10/06/2019

au

16/06/2019

Repas 6- 12 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE BETTERAVES
PECHES AU SIROP
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/
PRUNEAUX

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE HARICOTS
VERTS
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMME ABRICOT
BIO

PORC AU JUS
PUREE DE CAROTTES
PUREE POMME POIRE BIO
YAOURT NATURE BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHES

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS
BEURRE
PUREE DE POMME COING
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES



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. »

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

Menu de la Semaine du au

10/06/2019

16/06/2019

LUNDI

MARDI

Repas + de 24 mois
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MACEDOINE MAYONNAISE
PAELLA AIGUILLETES DE
POULET
RIZ DE PAELLA
PETITS SUISSES NATURES
PECHES AU SIROP

SEMOULE DE RIZ AU LAIT
PUREE POMMES/
PRUNEAUX

SALADE PRINTANIERE
BOEUF AU JUS VBF
BLE PILAF
GOUDA
PUREE DE POMMES

FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMME ABRICOT
BIO



BETTERAVES BIO*
VINAIGRETTE
ROTI DE PORC
SEMOULE DE COUSCOUS
BIO*
YAOURT NATURE BIO
PUREE POMME POIRE BIO

PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHES

SALADE PARMENIERE
CHIPOLATAS
HARICOTS BEURRE
PROVENCALE
SEMOULE AU LAIT
NECTARINE

YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES



 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