



# Menu de la Semaine du 13/01/2020 au 19/01/2020

Repas + de 18 mois

## LUNDI

EMINCE DE VOLAILLE  
SAUCE CHASSEUR

PUREE D'EPINARDS

POMMES DE TERRE  
LAMELLES

YAOURT NATURE

CLEMENTINES

SEMOULE AU LAIT

PUREE POMMES/  
PRUNEAUX

## MARDI

TABOULE AUX LEGUMES  
BIO

JAMBON GRILLE

PETITS POIS BIO\* AU JUS

PETITS SUISSES NATURES  
BIO

PUREE POMME BANANE  
BIO

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMMES

## MERCREDI

AIGUILLETTE DE POULET  
AU JUS

CHOUX FLEURS

COQUILLETES

TOMME NOIRE

POMME

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POMME COING

## JEUDI

SALADE DE POMMES DE  
TERRE

COLIN AU BEURRE

CAROTTES NATURE

SEMOULE DE RIZ AU LAIT

POIRE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POIRES

## VENDREDI

BOEUF AU JUS VBF

PUREE DE LEGUMES

SEMOULE DE COUSCOUS

CAMEMBERT

PUREE DE POMMES

YAOURT NATURE BIO

PUREE POMME POIRE 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 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. »



# Menu de la Semaine du

..... 13/01/2020 ..... au ..... 19/01/2020 .....

## Repas 12- 18 mois

| LUNDI                       | MARDI                         | MERCREDI                    | JEUDI                  | VENDREDI               |
|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------------|------------------------|------------------------|
| DINDE AU JUS                | PORC AU JUS                   | DINDE AU JUS                | POULET AU BOUILLON     | PORC JUS AU BASILIC    |
| POMMES DE TERRE<br>LAMELLES | PETITS POIS                   | HARICOTS PLATS<br>D'ESPAGNE | CAROTTES NATURE        | PUREE DE LEGUMES       |
| YAOURT NATURE               | PETITS SUISSES NATURES<br>BIO | YAOURT NATURE               | FROMAGE BLANC NATURE   | PETITS SUISSES NATURES |
| PUREE DE POIRES             | PUREE POMME BANANE<br>BIO     | PUREE DE PECHE              | PUREE POMMES/BANANES   | PUREE DE POMMES        |
| PETITS SUISSES NATURES      | FROMAGE BLANC NATURE          | FROMAGE BLANC NATURE        | PETITS SUISSES NATURES | YAOURT NATURE BIO      |
| PUREE POMMES/<br>PRUNEAUX   | PUREE DE POMMES               | PUREE DE POMME COING        | PUREE DE POIRES        | PUREE POMME POIRE 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 13/01/2020 ..... au ..... 19/01/2020

Repas 6- 12 mois

| LUNDI                  | MARDI                      | MERCREDI                | JEUDI                  | VENDREDI                   |
|------------------------|----------------------------|-------------------------|------------------------|----------------------------|
| DINDE AU JUS           | PORC AU JUS                | DINDE AU JUS            | POULET AU BOUILLON     | PORC JUS AU BASILIC        |
| PUREE D'EPINARDS       | PUREE DE PETITS POIS       | PUREE DE HARICOTS PLATS | PUREE DE CHOUX FLEURS  | PUREE DE CAROTTES SANS SEL |
| PUREE DE POIRES        | PUREE POMME BANANE BIO     | PUREE DE PECHEs         | PUREE POMMES/BANANES   | PUREE DE POMMES            |
| YAOURT NATURE          | PETITS SUISSES NATURES BIO | YAOURT NATURE           | FROMAGE BLANC NATURE   | PETITS SUISSES NATURES     |
| PETITS SUISSES NATURES | FROMAGE BLANC NATURE       | FROMAGE BLANC NATURE    | PETITS SUISSES NATURES | YAOURT NATURE BIO          |
| PUREE POMMES/ PRUNEAUX | PUREE DE POMMES            | PUREE DE POMME COING    | PUREE DE POIRES        | PUREE POMME POIRE 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 13/01/2020 au 19/01/2020

Repas + de 24 mois

| LUNDI                                                                                                                                                | MARDI                                                                                                                                                          | MERCREDI                                                                           | JEUDI                                                                                                                         | VENDREDI                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>MACEDOINE MAYONNAISE</p> <p>EMINCE DE VOLAILLE<br/>SAUCE CHASSEUR</p> <p>POMMES DE TERRE<br/>LAMELLES</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>CLEMENTINES</p> | <p>TABOULE AUX LEGUMES<br/>BIO</p> <p>JAMBON GRILLE</p> <p>PETITS POIS BIO* AU JUS</p> <p>PETITS SUISSES NATURES<br/>BIO</p> <p>PUREE POMME BANANE<br/>BIO</p> | <p>SALADE COMPOSEE</p> <p>RAVIOLIS (P.Complet)</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>POMME</p> | <p>SALADE DE POMMES DE<br/>TERRE</p> <p>COLIN AU BEURRE</p> <p>CAROTTES NATURE</p> <p>SEMOULE DE RIZ AU LAIT</p> <p>POIRE</p> | <p>OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>RAGOUT VEGETARIEN (Plat<br/>complet)</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>PUREE DE POMMES</p> |
| <p>SEMOULE AU LAIT</p> <p>PUREE POMMES/<br/>PRUNEAUX</p>                                                                                             | <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE DE POMMES</p>                                                                                                             | <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE DE POMME COING</p>                            | <p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE DE POIRES</p>                                                                          | <p>YAOURT NATURE BIO</p> <p>PUREE POMME POIRE BIO</p>                                                          |

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. »