



Menu de la Semaine du 29/10/2018 au 04/11/2018

LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE

DINDE SAUCE PECHES

HARICOTS VERTS

SEMOULE AU LAIT 

PUREE DE POMMES

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

MARDI

CAROTTES RAPEES BIO 

LIEU SCE SAFRANEE

RIZ PILAF BIO 

PETITS SUISSES NATURES BIO 

PUREE POMME POIRE BIO 

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

PAUPIETTE SAUCE MOUTARDE

COURGETTES

POMMES VAPEUR

FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE

POIRE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POIRES

JEUDI

OMELETTE

RATATOUILLE

SEMOULE DE COUSCOUS

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/BANANES

RIZ AU LAIT 

PUREE DE PECHES

VENDREDI

SALADE PRIMEVERE

BOEUF SAUCE BARBECUE VBF

PUREE DE POMMES DE TERRE

EMMENTAL




BANANE

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

29/10/2018

au

04/11/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

DINDE AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

MARDI

LIEU SCE SAFRANEE
PUREE DE PETITS POIS
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE POMME POIRE BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES

MERCREDI

MOULINE DE CANARD
PUREE DE COURGETTES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE LEGUMES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHEES

VENDREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE BETTERAVES
FROMAGE BLANC NATURE
BANANE
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

29/10/2018

au

04/11/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

DINDE AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

MARDI

LIEU SCE SAFRANEE
PUREE DE PETITS POIS
PUREE POMME POIRE BIO
PETITS SUISSES NATURES BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES

MERCREDI

MIXE DE CANARD
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE PECHEES
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE CAROTTES
PUREE POMMES/BANANES
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE PECHEES

VENDREDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE BETTERAVES
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC NATURE
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

29/10/2018

04/11/2018

Repas + de 24 mois

LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE

DINDE SAUCE PECHES

HARICOTS VERTS

SEMOULE AU LAIT 

PUREE DE POMMES

YAOURT NATURE


PUREE DE POMME COING

MARDI

CAROTTES RAPEES BIO 

LIEU SCE SAFRANEE

RIZ PILAF BIO 

PETITS SUISSES NATURES BIO 

COMPOTE POMME FRAMBOISE 

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/BANANES

MERCREDI

ROSETTE

PAUPIETTE SAUCE MOUTARDE

COURGETTES

FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE

POIRE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POIRES

JEUDI

SALADE MARCO POLO

OMELETTE

RATATOUILLE

YAOURT AUX FRUITS MIXES

PUREE POMMES/BANANES

RIZ AU LAIT 

PUREE DE PECHES

VENDREDI

SALADE PRIMEVERE

BOEUF SAUCE BARBECUE VBF

PUREE DE POMMES DE TERRE



EMMENTAL

BANANE

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