



Menu de la Semaine du 26/11/2018 au 02/12/2018

LUNDI

COLIN SAUCE AMERICAINE

LEGUMES CAMPAGNARDS

POMMES DE TERRE
LAMELLES

YAOURT NATURE

CLEMENTINES

PETITS SUISSES NATURES
BIO

PUREE DE POMMES BIO

MARDI

COTE DE PORC

CHOUX FLEURS BECHAMEL

PUREE DE POMMES DE
TERRE

PETITS SUISSES
AROMATISES

PUREE POMMES/
PRUNEAUX

RIZ AU LAIT

PUREE DE PECHEES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

POTAGE CRECY

GRILLADIN DE POULET

JULIENNE DE LEGUMES

SEMOULE AU LAIT

POIRE

YAOURT NATURE

PUREE DE POMMES

JEUDI

BETTERAVES BIO
VINAIGRETTE

OMELETTE BASQUAISE

SEMOULE BIO

FROMAGE BLANC BIO

BANANE BIO

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POMME COING

VENDREDI

PORC AU JUS VPF

CAROTTES NATURE

RIZ PARFUME

CAMEMBERT




PUREE DE POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/
PRUNEAUX

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

26/11/2018

au

02/12/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE LEGUMES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMMES BIO

MARDI

PINTADE AU BOUILLON
PUREE DE CAROTTES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/
PRUNEAUX
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHE

MERCREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE D'EPINARDS
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

JEUDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE HARICOTS
VERTS
FROMAGE BLANC BIO
BANANE BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMME COING

VENDREDI

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

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. »

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



Menu de la Semaine du

26/11/2018

au

02/12/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE LEGUMES
PUREE POMMES/BANANES
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMMES BIO

MARDI

PINTADE AU BOUILLON
PUREE DE CAROTTES
PUREE POMMES/
PRUNEAUX
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHE

MERCREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE D'EPINARDS
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

JEUDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE HARICOTS
VERTS
PUREE DE PECHE
FROMAGE BLANC BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMME COING

VENDREDI

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

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 26/11/2018 au 02/12/2018

Repas + de 24 mois

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

POTAGE CRECY 
COLIN SAUCE AMERICAINE
LEGUMES CAMPAGNARDS
YAOURT NATURE SUCRE
CLEMENTINES
PETITS SUISSES NATURES BIO 
PUREE DE POMMES BIO 

SALADE PRIMEVERE
COTE DE PORC
CHOUX FLEURS BECHAMEL
PETITS SUISSES AROMATISES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
RIZ AU LAIT 
PUREE DE PECHEs



POTAGE CRECY
GRILLADIN DE POULET
JULIENNE DE LEGUMES
SEMOULE AU LAIT 
POIRE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 
OMELETTE BASQUAISE
SEMOULE BIO 
FROMAGE BLANC BIO 
BANANE BIO 
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMME COING

MACEDOINE MAYONNAISE
SAUCISSE DE STRASBOURG
PUREE DE POMMES DE TERRE
CAMEMBERT
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

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. »