



# Menu de la Semaine du 24/06/2019 au 30/06/2019

## LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE

COLIN A LA BRETONNE

HARICOTS BEURRE A LA TOMATE

YAOURT NATURE

NECTARINE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

## MARDI

MIJOTE DE BOEUF GRAND-MERE VBF

PUREE DE COURGETTES

POMMES VAPEUR

FROMAGE FONDU FROMY

COMPOTE POMME-MYRTILLE

PETITS SUISSES NATURES BIO

PUREE DE POMMES BIO

## Repas + de 18 mois

## MERCREDI

SALADE DE BLE AU THON

OMELETTE AU FROMAGE

PUREE D'EPINARDS

SEMOULE AU LAIT

BANANE

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

## JEUDI

TOMATE BIO

AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CHAMPENOISE

COQUILLETES BIO\*

FROMAGE BLANC BIO

ABRICOT

SEMOULE DE RIZ AU LAIT

PUREE DE POMMES

## VENDREDI

MELON

JAMBON

PUREE DE CAROTTES

YAOURT A BOIRE

COMPOTE DE POMMES GOURDE

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING



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

24/06/2019

au

30/06/2019

## Repas 12- 18 mois

LUNDI

COLIN A LA BRETONNE  
HARICOTS BEURRE A LA  
TOMATE  
YAOURT NATURE  
PUREE DE PECHE  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POIRES

MARDI

BOEUF AU JUS VBF  
POMMES VAPEUR  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POIRES  
PETITS SUISSES NATURES  
BIO  
PUREE DE POMMES BIO

MERCREDI

PINTADE AU BOUILLON  
MACARONIS  
CAMEMBERT  
BANANE  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POMME COING

JEUDI

POULET AU BOUILLON  
PUREE DE LEGUMES  
FROMAGE BLANC BIO  
PUREE DE POMME ABRICOT  
BIO  
PETITS SUISSES NATURES  
PUREE DE POMMES

VENDREDI

PORC AU JUS  
PUREE DE CAROTTES  
PETITS SUISSES NATURES  
MELON  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POMME COING

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

24/06/2019

au

30/06/2019

## Repas 6- 12 mois

LUNDI

COLIN A LA BRETONNE

PUREE DE HARICOTS  
BEURRE

PUREE DE PECHEs

YAOURT NATURE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

MARDI

BOEUF AU JUS VBF

PUREE DE COURGETTES

PUREE DE POIRES

YAOURT NATURE

PETITS SUISSES NATURES  
BIO

PUREE DE POMMES BIO

MERCREDI

PINTADE AU BOUILLON

PUREE D'EPINARDS

PUREE POMMES/BANANES

FROMAGE BLANC NATURE

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

JEUDI

POULET AU BOUILLON

PUREE DE LEGUMES

PUREE DE POMME ABRICOT  
BIO

FROMAGE BLANC BIO

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POMMES

VENDREDI

PORC AU JUS

PUREE DE CAROTTES

MELON (MIXE)

PETITS SUISSES NATURES

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING



- 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 24/06/2019 au 30/06/2019

## LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE

COLIN A LA BRETONNE

HARICOTS BEURRE A LA TOMATE

YAOURT NATURE

NECTARINE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE DE POIRES

## MARDI

CELERI SAUCE CREME

MIJOTE DE BOEUF GRAND-MERE VBF

POMMES VAPEUR

FROMAGE FONDU FROMY

COMPOTE POMME-MYRTILLE

PETITS SUISSES NATURES BIO

PUREE DE POMMES BIO

## Repas + de 24 mois

## MERCREDI

SALADE DE BLE AU THON

OMELETTE AU FROMAGE

PUREE D'EPINARDS

SEMOULE AU LAIT

BANANE

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING

## JEUDI

TOMATE BIO

AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CHAMPENOISE

COQUILLETES BIO\*

FROMAGE BLANC SUCRE

ABRICOT

SEMOULE DE RIZ AU LAIT

PUREE DE POMMES

## VENDREDI

MELON

NUGGETS DE POISSON

PUREE DE CAROTTES



YAOURT A BOIRE

COMPOTE DE POMMES GOURDE

YAOURT NATURE

PUREE DE POMME COING



 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. »