








Menu de la Semaine du 19/11/2018 au 25/11/2018

LUNDI

OEUF DUR BIO MAYONNAISE 
FILET DE COLIN SAUCE CHORON
HARICOTS VERTS BIO 
YAOURT NATURE BIO 
POMME BIO 
SEMOULE AU LAIT 
PUREE DE POMMES

MARDI

GALETTE LENTILLES BOULGOUR
PUREE DE NAVETS
BLE PILAF
PETITS SUISSES NATURES
MOSAIQUE DE FRUIT
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEs



Repas + de 18 mois MERCREDI

PORC MARENGO VPF
COURGETTES
COQUILLETES
EMMENTAL
ORANGE
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

JEUDI

SALADE DE PDT ET THON VGT
FILET DE POULET
RATATOUILLE
RIZ AU LAIT 
POIRE
FROMAGE BLANC BIO 
PUREE POMME BANANE BIO 




VENDREDI

POTAGE AURORE 
ROTI DE PORC
TORTIS
ENTREMET AROME PRALINE 
PUREE DE POMME COING
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



Bon appetit !

-  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

19/11/2018

au

25/11/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

FILET DE COLIN SAUCE CHORON
PUREE DE HARICOTS VERTS
YAOURT NATURE BIO
PUREE POMME POIRE BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

BOEUF A L'ESPAGNOLE VBF
PUREE DE NAVETS
PETITS SUISSES NATURES
BANANE
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEES

MERCREDI

PORC AU JUS
PUREE DE COURGETTES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

JEUDI

DINDE AU JUS
PUREE DE LEGUMES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME BANANE BIO

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE BETTERAVES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMME COING
PETITS SUISSES NATURES
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

19/11/2018

au

25/11/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

FILET DE COLIN SAUCE
CHORON
PUREE DE HARICOTS
VERTS
PUREE POMME POIRE BIO
YAOURT NATURE BIO
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

BOEUF A L'ESPAGNOLE
VBF
PUREE DE NAVETS
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHE

MERCREDI

PORC AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE POMMES/BANANES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

JEUDI

DINDE AU JUS
PUREE DE LEGUMES
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME BANANE
BIO

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE BETTERAVES
PUREE DE POMME COING
FROMAGE BLANC NATURE
PETITS SUISSES NATURES
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 19/11/2018 au 25/11/2018

Repas + de 24 mois






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

<p>OEUF DUR BIO MAYONNAISE </p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CHORON</p> <p>HARICOTS VERTS BIO </p> <p>YAOURT NATURE BIO </p> <p>POMME BIO </p>
<p>SEMOULE AU LAIT </p> <p>PUREE DE POMMES</p>

<p>SALADE CONCOMBRES/ CAROTTES/MAIS</p> <p>GALETTE LENTILLES BOULGOUR</p> <p>PUREE DE NAVETS</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISES</p> <p>ROULE FRAMBOISE</p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE PECHEs</p>



<p>SALADE PRINTANIERE</p> <p>GALETTE JAMBON FROMAGE</p> <p>PUREE DE LEGUMES</p> <p>EMMENTAL</p> <p>ORANGE</p>
<p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE POIRES</p>

<p>SALADE DE PDT ET THON VGt</p> <p>FILET DE POULET</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>RIZ AU LAIT </p> <p>COUPE LIEGEOISE VANILLE</p>
<p>FROMAGE BLANC BIO </p> <p>PUREE POMME BANANE BIO </p>

<p>POTAGE AUREORE </p> <p>CHIPOLATAS</p> <p>TORTIS</p> <p>ENTREMET AROME PRALINE</p> <p>PUREE DE POMME COING</p>
<p>PETITS SUISSES NATURES</p> <p>PUREE POMMES/ PRUNEAUX</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. »

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