



Menu de la Semaine du 01/10/2018 au 07/10/2018

LUNDI

OEUF DUR BIO VINAIGRETTE
ROTI DE DINDE
PUREE DE POMMES DE TERRE BIO
FROMAGE BLANC BIO
POMME BIO
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
FILET DE POULET
PUREE DE POMMES DE TERRE
RIZ AU LAIT
PECHES AU SIROP
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 18 mois MERCREDI

JAMBON
PETITS POIS
POMMES VAPEUR
YAOURT NATURE
RAISIN NOIR
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES BIO

JEUDI

SALADE DE TOMATE
BOEUF AU JUS VBF
SEMOULE DE COUSCOUS
EDAM
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

VENDREDI

COLIN SAUCE NORMANDE
PUREE DE CAROTTES
COQUILLETES
PETITS SUISSES NATURES
COMPOTE POMME A LA VANILLE
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE PECHES

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

01/10/2018

au

07/10/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

DINDE AU JUS
PUREE DE COURGETTES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE NAVETS
YAOURT NATURE
PECHES AU SIROP
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/BANANES

MERCREDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMMES BIO

JEUDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE LEGUMES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

VENDREDI

COLIN SAUCE NORMANDE
PUREE DE CAROTTES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHES

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

01/10/2018

au

07/10/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DINDE AU JUS

PUREE DE COURGETTES

PUREE DE POIRES

FROMAGE BLANC BIO

YAOURT NATURE

PUREE DE POMMES

POULET AU BOUILLON

PUREE DE NAVETS

PECHES AU SIROP

YAOURT NATURE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/BANANES

PORC AU JUS

PUREE DE HARICOTS
VERTS

PUREE DE POIRES

YAOURT NATURE

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMMES BIO

BOEUF AU JUS VBF

PUREE DE CAROTTES SANS
SEL

PUREE DE POMMES

YAOURT NATURE

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/
PRUNEAUX

COLIN SAUCE NORMANDE

PUREE DE CAROTTES

PUREE DE POIRES

PETITS SUISSES NATURES

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHES



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. »

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

Menu de la Semaine du au

01/10/2018

07/10/2018

LUNDI

OEUF DUR BIO
VINAIGRETTE

ROTI DE DINDE

PUREE DE POMMES DE
TERRE BIO

FROMAGE BLANC AUX
FRUITS

POMME BIO

YAOURT NATURE

PUREE DE POMMES

MARDI

CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE

FILET DE POULET

PUREE DE POMMES DE
TERRE

RIZ AU LAIT

PECHES AU SIROP

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 24 mois

MERCREDI

TARTE AU FROMAGE

JAMBON

PETITS POIS

YAOURT AUX FRUITS MIXES

RAISIN NOIR

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMMES BIO

JEUDI

SALADE DE TOMATE

BOEUF AU JUS VBF

SEMOULE DE COUSCOUS

EDAM

FLAN NAPPE AU CAMEL

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/
PRUNEAUX

VENDREDI

SALADE ALSACIENNE

COLIN SAUCE NORMANDE

COQUILLETES

PETIT BEURRE



ILE FLOTTANTE

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE PECHES

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