







Menu de la Semaine du 08/10/2018 au 14/10/2018

LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE
COLIN SAUCE AMERICAINE
HARICOTS BEURRE
SEMOULE AU LAIT 
COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

MARDI

SALADE DE PATES BIO AU BASILIC 
SAUTE DE BOEUF BIO AU JUS 
CAROTTES NATURE BIO 
YAOURT NATURE BIO 
POMME BIO 
RIZ AU LAIT 
PUREE DE POMMES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

CONCOMBRES VINAIGRETTE
OMELETTE AU FROMAGE
MACARONIS
CAMEMBERT
BANANE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

JEUDI




AIGUILLETTE DE POULET VALLEE D'AUGE
EPINARDS BECHAMEL
BOULGOUR
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES BIO 
PUREE DE POMMES BIO 

VENDREDI

SALADE DE TOMATE ET MAIS
JAMBON
PUREE DE CAROTTES
PETITS SUISSES NATURES
TARTE NORMANDE
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

08/10/2018

au

14/10/2018

Repas 12- 18 mois

LUNDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE HARICOTS
BEURRE
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

MARDI

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

MERCREDI

LAPIN AU JUS
PUREE DE NAVETS
CAMEMBERT
BANANE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

JEUDI




POULET AU BOUILLON
PUREE D'EPINARDS
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
BIO
PUREE DE POMMES BIO

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE CAROTTES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
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. »

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

08/10/2018

au

14/10/2018

Repas 6- 12 mois

LUNDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
PUREE DE HARICOTS BEURRE
PUREE DE PECHEs
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

MARDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE CAROTTES SANS SEL
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

MERCREDI

MIXE DE CANARD
PUREE DE NAVETS
PUREE POMMES/BANANES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE D'EPINARDS
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC NATURE
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMMES BIO

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
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 08/10/2018 au 14/10/2018



Repas + de 24 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SALADE DE POMMES DE TERRE
COLIN SAUCE AMERICAINE
HARICOTS BEURRE
SEMOULE AU LAIT
COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES

SALADE DE PATES BIO AU BASILIC
SAUTE DE BOEUF BIO AU JUS
CAROTTES NATURE BIO
YAOURT NATURE BIO
POMME BIO
RIZ AU LAIT
PUREE DE POMMES

CONCOMBRES VINAIGRETTE
GARNITURE CARBONARA
MACARONIS
CAMEMBERT
BANANE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

QUICHE VOLAILLE
AIGUILLETTE DE POULET VALLEE D'AUGE
EPINARDS BECHAMEL
FROMAGE BLANC SUCRE
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMMES BIO

SALADE DE TOMATE ET MAIS
JAMBON
PUREE DE CAROTTES
PETITS SUISSES AROMATISES
TARTE NORMANDE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMME COING

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. »