



# Menu de la Semaine du 07/01/2019 au 13/01/2019

## LUNDI

BETTERAVES VINAIGRETTE  
COLIN SAUCE AMERICAINE  
POMMES DE TERRE  
LAMELLES  
YAOURT NATURE  
CLEMENTINES  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POMMES

## MARDI

AIGUILLETTE DE POULET  
AU JUS  
CHOUX FLEURS BECHAMEL  
PUREE DE POMMES DE  
TERRE  
PETITS SUISSES  
AROMATISES  
PUREE DE POIRES  
YAOURT NATURE BIO  
PUREE POMME BANANE  
BIO

## Repas + de 18 mois MERCREDI

SALADE DE POMMES DE  
TERRE  
GRILLADIN DE POULET  
JULIENNE DE LEGUMES  
SEMOULE AU LAIT  
POIRE  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POMMES



## JEUDI

VELOUTE LEGUMES BIO  
OMELETTE BASQUAISE  
SEMOULE BIO  
FROMAGE BLANC BIO  
GALETTE DES ROIS  
SEMOULE DE RIZ AU LAIT  
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

07/01/2019

au

13/01/2019

## Repas 12- 18 mois

LUNDI

COLIN SAUCE AMERICAINE  
PUREE DE LEGUMES  
YAOURT NATURE  
PUREE POMMES/BANANES  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POMMES

MARDI

PINTADE AU BOUILLON  
PUREE DE CAROTTES  
PETITS SUISSES NATURES  
PUREE DE POIRES  
YAOURT NATURE BIO  
PUREE POMME BANANE  
BIO

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  
PUREE DE POMME ABRICOT  
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

07/01/2019

au

13/01/2019

## Repas 6- 12 mois

### LUNDI

COLIN SAUCE AMERICAINE  
PUREE DE HARICOTS VERTS  
PUREE POMMES/BANANES  
YAOURT NATURE  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POMMES

### MARDI

PINTADE AU BOUILLON  
PUREE DE CAROTTES  
PUREE DE POIRES  
PETITS SUISSES NATURES  
YAOURT NATURE BIO  
PUREE POMME BANANE BIO

### 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 POMME ABRICOT BIO  
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 au

07/01/2019

13/01/2019

LUNDI

BETTERAVES VINAIGRETTE  
POISSON PANE + KETCHUP  
POMMES DE TERRE  
LAMELLES  
YAOURT NATURE SUCRE  
CLEMENTINES

FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POMMES

MARDI

SALADE PRIMEVERE  
AIGUILLETTE DE POULET  
AU JUS  
CHOUX FLEURS BECHAMEL  
FROMAGE FONDU FROMY  
PUREE POMMES/  
PRUNEAUX

YAOURT NATURE BIO  
PUREE POMME BANANE  
BIO

Repas + de 24 mois

MERCREDI

PATE DE FOIE  
GRILLADIN DE POULET  
JULIENNE DE LEGUMES  
SEMOULE AU LAIT  
POIRE

YAOURT NATURE  
PUREE DE POMMES



JEUDI

VELOUTE LEGUMES BIO  
OMELETTE BASQUAISE  
SEMOULE BIO  
FROMAGE BLANC BIO  
GALETTE DES ROIS

SEMOULE DE RIZ AU LAIT  
PUREE DE POMME COING

VENDREDI

MACEDOINE MAYONNAISE  
SAUCISSE DE  
STRASBOURG  
PUREE DE POMMES DE  
TERRE  
CAMEMBERT  
PUREE DE POMMES

FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE POMMES/  
PRUNEAUX



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