



Menu de la Semaine du au

21/01/2019

27/01/2019

LUNDI

CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE

COLIN SAUCE CREME

RIZ A LA TOMATE

FROMAGE BLANC NATURE

POMME

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES

MARDI

VELOUTE LEGUMES BIO

ROTI DE DINDE AU JUS
PERSILLE

HARICOTS VERTS BIO

YAOURT NATURE BIO

CLEMENTINE BIO

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/BANANES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

SALADE DE PDT ET THON
VGT

PORC AU JUS VPF

PUREE DE LEGUMES

CAMEMBERT

PUREE DE POIRES

FROMAGE BLANC BIO

PUREE POMME BANANE
BIO

JEUDI

MANCHONS DE POULET
PERSILLES

PUREE D'EPINARDS

SEMOULE DE COUSCOUS

SEMOULE DE RIZ AU LAIT

BANANE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POIRES

VENDREDI

POTAGE AURORE

GARNITURE CARBONARA

MACARONIS

FROMAGE BLANC NATURE

SALADE DE FRUITS A LA
FLEUR D'ORANGER

YAOURT NATURE

PUREE DE POMMES

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

21/01/2019

au

27/01/2019

Repas 12- 18 mois

LUNDI

COLIN SAUCE CREME
PUREE DE LEGUMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

DINDE AU JUS PERSILLE
PUREE DE COURGETTES
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/BANANES

MERCREDI

PORC AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
CAMEMBERT
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME BANANE BIO

JEUDI

MOULINE DE CANARD
PUREE D'EPINARDS
YAOURT NATURE
BANANE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

VENDREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE NAVETS
FROMAGE BLANC NATURE
SALADE DE FRUITS A LA FLEUR D'ORANGER
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

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

21/01/2019

au

27/01/2019

Repas 6- 12 mois

LUNDI

COLIN SAUCE CREME
PUREE DE LEGUMES
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

DINDE AU JUS PERSILLE
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE POMMES BIO
YAOURT NATURE BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/BANANES

MERCREDI

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

JEUDI

MIXE DE CANARD
PUREE D'EPINARDS
PUREE POMMES/BANANES
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

VENDREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE NAVETS
SALADE DE FRUITS A LA FLEUR D'ORANGER
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

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 21/01/2019 au 27/01/2019

Repas + de 24 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
POISSON PANE + KETCHUP
RIZ A LA TOMATE
FROMAGE BLANC SUCRE
POMME
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POMMES

VELOUTE LEGUMES BIO
ROTI DE DINDE AU JUS PERSILLE
HARICOTS VERTS BIO
YAOURT NATURE BIO
CLEMENTINE BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/BANANES

SALADE DE PDT ET THON VGT
PORC A L'ANANAS
PUREE DE LEGUMES
CAMEMBERT
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME BANANE BIO

SALADE COLESLAW
MANCHONS DE POULET PERSILLES
SEMOULE DE COUSCOUS
SEMOULE DE RIZ AU LAIT
BANANE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

POTAGE AURORE
GARNITURE CARBONARA
MACARONIS
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
SALADE DE FRUITS A LA FLEUR D'ORANGER
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

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. »