



# Menu de la Semaine du 14/01/2019 au 20/01/2019

## LUNDI

TABOULE
ROTI DE PORC
HARICOTS BEURRE
PETITS SUISSES NATURES
CLEMENTINES
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

## MARDI

VELOUTE LEGUMES BIO
EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR
RIZ PILAF BIO
FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

## Repas + de 18 mois MERCREDI

COLIN SAUCE AMERICAINE
LEGUMES A LA CAMARGUAISE
MACARONIS
YAOURT NATURE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POIRES

## JEUDI

FILET DE POULET
PETITS POIS/CAROTTES
POMMES DE TERRE LAMELLES
SEMOULE DE RIZ AU LAIT
BANANE
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMMES BIO

## VENDREDI

JAMBON
ENDIVES BECHAMEL
PUREE DE POMMES DE TERRE
SAINT PAULIN
COMPOTE DE POMME FLEUR D'ORANGER
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



Bon appétit !

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

14/01/2019

au



20/01/2019

## Repas 12- 18 mois

### LUNDI

PORC JUS AU BASILIC  
PUREE DE HARICOTS  
BEURRE  
PETITS SUISSES NATURES  
PUREE DE POMME COING  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POIRES



### MARDI

DINDE AU JUS  
PUREE DE CELERI  
FROMAGE BLANC BIO   
PUREE POMME POIRE B'   
PETITS SUISSES NATURES  
PUREE DE POMMES

### MERCREDI

COLIN SAUCE AMERICAINE  
PUREE D'EPINARDS  
YAOURT NATURE  
PUREE POMMES/BANANES  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POIRES

### JEUDI




PINTADE AU BOUILLON  
PUREE DE PETITS POIS  
FROMAGE FONDU  
PUREE DE POIRES  
PETITS SUISSES NATURES  
BIO   
PUREE DE POMMES BIO 

### VENDREDI

POULET AU BOUILLON  
PUREE DE LEGUMES  
YAOURT NATURE  
COMPOTE DE POMME  
FLEUR D'ORANGER   
PETITS SUISSES NATURES  
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. »

#### 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

14/01/2019

au

20/01/2019

## Repas 6- 12 mois

LUNDI

PORC JUS AU BASILIC  
PUREE DE HARICOTS  
BEURRE  
PUREE DE POMME COING  
PETITS SUISSES NATURES  
YAOURT NATURE  
PUREE DE POIRES

MARDI

DINDE AU JUS  
PUREE DE CELERI  
PUREE POMME POIRE BIO  
FROMAGE BLANC BIO  
PETITS SUISSES NATURES  
PUREE DE POMMES

MERCREDI

COLIN SAUCE AMERICAINE  
PUREE D'EPINARDS  
PUREE POMMES/BANANES  
YAOURT NATURE  
FROMAGE BLANC NATURE  
PUREE DE POIRES

JEUDI

PINTADE AU BOUILLON  
PUREE DE PETITS POIS  
PUREE DE POIRES  
YAOURT NATURE  
PETITS SUISSES NATURES  
BIO  
PUREE DE POMMES BIO

VENDREDI

POULET AU BOUILLON  
PUREE DE LEGUMES  
COMPOTE DE POMME  
FLEUR D'ORANGER  
YAOURT NATURE  
PETITS SUISSES NATURES  
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 14/01/2019 au 20/01/2019

## LUNDI

TABOULE
ROTI DE PORC JUS AU BASILIC
HARICOTS BEURRE
PETITS SUISSES NATURES
CLEMENTINES
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES

## MARDI

VELOUTE LEGUMES BIO 
EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR
RIZ PILAF BIO 
FROMAGE BLANC BIO 
MOUSSE AU CHOCOLAT
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES


## Repas + de 24 mois MERCREDI

CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL
COLIN SAUCE AMERICAINE
MACARONIS
YAOURT NATURE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
SEMOULE AU LAIT 
PUREE DE POIRES

## JEUDI



SALADE DE PDT CHARCUTIERE
CORDON BLEU
PETITS POIS/CAROTTES
SEMOULE DE RIZ AU LAIT 
BANANE
PETITS SUISSES NATURES BIO 
PUREE DE POMMES BIO 

## VENREDI

SALADE PRINTANIERE
JAMBON
PUREE DE POMMES DE TERRE
SAINT PAULIN
COMPOTE DE POMME FLEUR D'ORANGER 
PETITS SUISSES NATURES
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. »