



Menu de la Semaine du 17/06/2019 au 23/06/2019

LUNDI

BOEUF AU JUS VBF
COURGETTES BECHAMEL
RIZ A LA TOMATE
FROMAGE BLANC NATURE
NECTARINE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

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

Repas + de 18 mois MERCREDI

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

JEUDI

SALADE DE TOMATE
OMELETTE BASQUAISE
SEMOULE DE COUSCOUS
EDAM
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

VENDREDI

CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE
COLIN SAUCE CIBOULETTE
COQUILLETES BIO*
PETITS SUISSES NATURE BIO
PUREE POMME POIRE BIO
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE PECHES

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



Bon appetit !

Potages, vinaigrettes et sauces cuisinés par nos chefs
 Retrouvez régulièrement dans vos menus des produits issus de l'agriculture bio
 Tous les fruits frais sont issus d'une 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

17/06/2019

au

23/06/2019

Repas 12- 18 mois

LUNDI

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

MARDI

HACHIS DE POISSON (P.Complet)
YAOURT NATURE
PECHES AU SIROP
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/BANANES

MERCREDI

BOEUF AU JUS VBF
PETITS POIS
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES BIO

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE LEGUMES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

VENDREDI

COLIN SAUCE CIBOULETTE
COQUILLETES
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE POMME POIRE BIO
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

17/06/2019

au

23/06/2019

Repas 6- 12 mois

LUNDI

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

MARDI

HACHIS DE POISSON AUX LEGUMES (P.Complet)
PECHES AU SIROP
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/BANANES

MERCREDI

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

JEUDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE CAROTTES SANS SEL
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

VENDREDI

COLIN SAUCE CIBOULETTE
PUREE DE CAROTTES
PUREE POMME POIRE BIO
PETITS SUISSES NATURES BIO
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 17/06/2019 au 23/06/2019

Repas + de 24 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SALADE WALDORF
ROTI DE DINDE SAUCE PECHES
COURGETTES BECHAMEL
FROMAGE BLANC NATURE
NECTARINE
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES

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



TARTE AU FROMAGE
JAMBON
PETITS POIS
FROMAGE BLANC NATURE
ABRICOT
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES BIO

SALADE DE TOMATE
COUSCOUS AIGUILLETES DE POULET/LEGUMES
SEMOULE (POUR COUSCOUS)
EDAM
PUREE DE POMMES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE
COLIN SAUCE CIBOULETTE
COQUILLETES BIO*
SAINT PAULIN
PUREE POMME POIRE BIO
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. »