



Menu de la Semaine du 18/02/2019 au 24/02/2019

LUNDI

BETTERAVES VINAIGRETTE

COLIN SAUCE AMERICAINE

POMMES DE TERRE
LAMELLES

YAOURT NATURE

CLEMENTINES

FROMAGE BLANC BIO

PUREE POMME POIRE BIO

MARDI

AIGUILLETTE DE POULET
AU JUS

CHOUX FLEURS BECHAMEL

PUREE DE POMMES DE
TERRE

PETITS SUISSES
AROMATISES

PUREE POMMES/
PRUNEAUX

SEMOULE DE RIZ AU LAIT

PUREE DE PECHE

Repas + de 18 mois

MERCREDI

SALADE DE POMMES DE
TERRE

GRILLADIN DE POULET

JULIENNE DE LEGUMES

SEMOULE AU LAIT

POIRE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POMMES

JEUDI

OMELETTE BASQUAISE

HARICOTS VERTS

BOULGOUR

FROMAGE BLANC NATURE

BANANE

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POMME COING

VENDREDI

VELOUTE LEGUMES BIO

PORC AU JUS VPF

CAROTTES NATURE BIO

CAMEMBERT BIO

PUREE DE POMMES BIO

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

18/02/2019

au

24/02/2019

Repas 12- 18 mois

LUNDI

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

MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE CAROTTES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/
PRUNEAUX
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHE

MERCREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE D'EPINARDS
YAOURT NATURE
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

JEUDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE HARICOTS
VERTS
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE PECHE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMME COING

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE CAROTTES
YAOURT NATURE BIO
PUREE DE POMMES BIO
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

18/02/2019

au

24/02/2019

Repas 6- 12 mois

LUNDI

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

MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE CAROTTES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHE

MERCREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE D'EPINARDS
PUREE DE POIRES
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

JEUDI

BOEUF AU JUS VBF
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE PECHE
FROMAGE BLANC NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMME COING

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE POMMES BIO
YAOURT NATURE BIO
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 18/02/2019 au 24/02/2019

LUNDI

BETTERAVES VINAIGRETTE
COLIN SAUCE AMERICAINE
POMMES DE TERRE
LAMELLES
YAOURT NATURE SUCRE
CLEMENTINES

FROMAGE BLANC BIO
PUREE POMME POIRE BIO

MARDI

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

SEMOULE DE RIZ AU LAIT
PUREE DE PECHE

Repas + de 24 mois

MERCREDI

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

PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES

JEUDI

SALADE DE RIZ NICOISE
OMELETTE BASQUAISE
HARICOTS VERTS
FROMAGE BLANC NATURE
BANANE



PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMME COING

VENDREDI

VELOUTE LEGUMES BIO
SAUCISSE DE
STRASBOURG
CAROTTES NATURE BIO
CAMEMBERT BIO
PUREE DE POMMES BIO

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