



# Menu de la Semaine du 05/11/2018 au 11/11/2018

## LUNDI

CAROTTES RAPEES  
VINAIGRETTE

PORC AU JUS VPF

POMMES DE TERRE  
LAMELLES

YAOURT NATURE

PUREE DE POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/BANANES

## MARDI

BETTERAVES BIO  
VINAIGRETTE

COLIN SAUCE CREME

RIZ PILAF BIO

FROMAGE BLANC BIO

PUREE POMME BANANE  
BIO

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POIRES

## Repas + de 18 mois

## MERCREDI

SALADE DE RIZ AU JAMBON

FILET DE POULET A  
L'ECHALOTE

PUREE DE CAROTTES

SEMOULE AU LAIT

BANANE

PETITS SUISSES NATURES  
BIO

PUREE DE POMME ABRICOT  
BIO

## JEUDI

JAMBON

LEGUMES CAMPAGNARDS

NOUILLES

FROMAGE BLANC NATURE

POIRE

RIZ AU LAIT

PUREE DE PECHEES

## VENDREDI

AIGUILLETTE DE POULET  
AU JUS

HARICOTS VERTS

BOULGOUR

SAINT PAULIN

PUREE POMMES/  
PRUNEAUX

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/BANANES

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

05/11/2018

au

11/11/2018

## Repas 12- 18 mois

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p><b>PORC AU JUS</b></p> <p><b>PUREE DE COURGETTES</b></p> <p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p><b>PUREE DE POMMES</b></p>
<p><b>FROMAGE BLANC NATURE</b></p> <p><b>PUREE POMMES/BANANES</b></p>

<p><b>COLIN SAUCE CREME</b></p> <p><b>PUREE DE HARICOTS BEURRE</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC BIO</b></p> <p><b>PUREE POMME BANANE BIO</b></p>
<p><b>PETITS SUISSES NATURES</b></p> <p><b>PUREE DE POIRES</b></p>

<p><b>POULET AU BOUILLON</b></p> <p><b>PUREE DE CAROTTES</b></p> <p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p><b>PUREE DE POMMES</b></p>
<p><b>PETITS SUISSES NATURES BIO</b></p> <p><b>PUREE DE POMME ABRICOT BIO</b></p>

<p><b>PORC AU JUS</b></p> <p><b>PUREE DE LEGUMES</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC NATURE</b></p> <p><b>PUREE DE POIRES</b></p>
<p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p><b>PUREE DE PECHEES</b></p>

<p><b>DINDE AU JUS</b></p> <p><b>PUREE DE HARICOTS VERTS</b></p> <p><b>PETITS SUISSES NATURES</b></p> <p><b>PUREE POMMES/ PRUNEAUX</b></p>
<p><b>FROMAGE BLANC NATURE</b></p> <p><b>PUREE POMMES/BANANES</b></p>

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

05/11/2018

au

11/11/2018

## Repas 6- 12 mois

LUNDI

PORC AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES

MARDI

COLIN SAUCE CREME
PUREE DE HARICOTS BEURRE
PUREE POMME BANANE BIO
FROMAGE BLANC BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

MERCREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO

JEUDI

PORC AU JUS
PUREE DE LEGUMES
PUREE DE POIRES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEES

VENDREDI

DINDE AU JUS
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
PETITS SUISSES NATURES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES

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 05/11/2018 au 11/11/2018

## LUNDI

CAROTTES RAPEES  
VINAIGRETTE

PORC AU JUS VPF

POMMES DE TERRE  
LAMELLES

YAOURT NATURE SUCRE

POMME

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/BANANES

## MARDI

BETTERAVES BIO  
VINAIGRETTE

COLIN SAUCE CREME

RIZ PILAF BIO

FROMAGE BLANC BIO

PUREE POMME BANANE  
BIO

PETITS SUISSES NATURES

PUREE DE POIRES

## Repas + de 24 mois

## MERCREDI

SALADE DE RIZ AU JAMBON

FILET DE POULET A  
L'ECHALOTE

PUREE DE CAROTTES

SEMOULE AU LAIT

BANANE

PETITS SUISSES NATURES  
BIO

PUREE DE POMME ABRICOT  
BIO

## JEUDI

SURIMI TOMATES

CHIPOLATAS

NOUILLES

FROMAGE BLANC NATURE

POIRE

RIZ AU LAIT

PUREE DE PECHEES

## VENDREDI

BETTERAVES/MAIS

AIGUILLETTE DE POULET  
AU JUS

HARICOTS VERTS

SAINT PAULIN

PUREE POMMES/  
PRUNEAUX

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/BANANES



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