



Menu de la Semaine du 28/01/2019 au 03/02/2019



LUNDI

CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE

PORC AU JUS VPF

POMMES DE TERRE
LAMELLES

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/BANANES

MARDI

POTAGE MARYVONNE

FILET DE COLIN MEUNIERE

RIZ PILAF

FROMAGE BLANC NATURE

PUREE POMMES/BANANES

SEMOULE DE RIZ AU LAIT

PUREE DE POIRES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

SALADE DE RIZ AU JAMBON

EMINCE DE VOLAILLE
SAUCE ECHALOTE

PUREE DE CAROTTES

YAOURT AUX FRUITS MIXES

CLEMENTINES

PETITS SUISSES NATURES
BIO

PUREE POMME POIRE BIO

JEUDI

JAMBON

LEGUMES CAMPAGNARDS

NOUILLES

FROMAGE FONDU

POIRE

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHEES

VENDREDI

VELOUTE DE LEGUMES BIO

AIGUILLETTE DE POULET
AU JUS

COQUILLETES BIO

GOUDA BIO

CREPE/PATE A TARTINER

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

28/01/2019

au

03/02/2019

Repas 12- 18 mois

LUNDI

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

MARDI

COLIN SAUCE CREME
PUREE DE HARICOTS
BEURRE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

MERCREDI

DINDE AU JUS
PUREE DE CAROTTES
YAOURT NATURE
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
BIO
PUREE POMME POIRE BIO

JEUDI

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

VENDREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE HARICOTS
VERTS
PETITS SUISSES NATURES
BIO
PUREE DE POMMES BIO
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

28/01/2019

au

03/02/2019

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 POMMES/BANANES
FROMAGE BLANC NATURE
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POIRES

MERCREDI

DINDE AU JUS
PUREE DE CAROTTES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
PETITS SUISSES NATURES BIO
PUREE POMME POIRE BIO

JEUDI

PORC AU JUS
PUREE DE LEGUMES
PUREE DE POIRES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEES

VENDREDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE DE POMMES BIO
PETITS SUISSES NATURES BIO
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 28/01/2019 au 03/02/2019



LUNDI

MARDI

Repas + de 24 mois MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
TARTIFLETTE (P.Complet)
SEMOULE AU LAIT 
POMME
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES

POTAGE MARYVONNE 
FILET DE COLIN MEUNIERE
RIZ PILAF
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES
SEMOULE DE RIZ AU LAIT 
PUREE DE POIRES



SALADE DE RIZ AU JAMBON
EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE
PUREE DE CAROTTES
YAOURT AUX FRUITS MIXES
CLEMENTINES
PETITS SUISSES NATURES BIO 
PUREE POMME POIRE BIO 

SURIMI
CHIPOLATAS
NOUILLES
FROMAGE FONDU
POIRE
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEES

VELOUTE DE LEGUMES BIO 
AIGUILLETTE DE POULET AU JUS
COQUILLETES BIO 
GOUDA BIO 
CREPE/PATE A TARTINER
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES

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. »