



Semaine du
lundi 17 juin 2024
au
dimanche 23 juin 2024

MOULINE

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	MOUSSELINE DE BROCOLIS	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MOUSSELINE DE CAROTTES	SALADE PANIER DE LEGUMES	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE PRINTANIERE
Plats protidiques	BOEUF SAUCE NICOISE	PORC AU JUS	PORC AU JUS	POISSON PANE	SAUTE DE VEAU AU JUS	DINDE AU JUS PERSILLE	JOUE DE BOEUF EN DAUBE
Accompagnements	COURGETTES A L'AIL	PUREE DE HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE LAMELLES	POEELE LEONARDE	LEGUMES COUSCOUS	PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE PROVENCALE
Produits laitiers	SAINT PAULIN	TOMME NOIRE	GOUDA	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE FONDU	CAMEMBERT
Desserts	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CAMEL	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	CARRE CHOCOLAT	CREME DESSERT VANILLE	PECHES AU SIROP	CARRE FRAMBOISE



MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	MOUSSELINE DE BROCOLIS	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MOUSSELINE DE CAROTTES	SALADE PANIER DE LEGUMES	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE PRINTANIERE
Plats protidiques	FILET DE COLIN MEUNIERE	SAUTE DE VEAU AU JUS	POULET AU BOUILLON	EMINCE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE	PORC AU JUS	BOEUF SAUCE ORIENTALE VBF	SAUTE DE VEAU AU JUS
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES NATURE	PUREE DE LEGUMES	FLAGEOLETS	PUREE DE COURGETTES	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	MINI CHEVRE	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SAINT PAULIN	FROMAGE FONDU LE CARRE	COMPOTE POMME-MIRABELLE	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT CAMEL	RIZ AU LAIT	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE CHOCOLAT NOISETTES	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	COMPOTE POMMES/COING



Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

« 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 bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française. Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.





Semaine du
lundi 17 juin 2024 au dimanche 23 juin 2024

NORMAL

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	SALADE DE LENTILLES	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	SALADE DE BLE COTE OUEST	CHOUX FLEURS SAUCE GRIBICHE	CONCOMBRES SAUCE BULGARE	FRIAND AU FROMAGE
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NICOISE	PORC AU JUS	ROTI DE PORC	POISSON PANE	COUSCOUS MERGUEZ ET SES LEGUMES	DINDE AU JUS PERSILLE	JOUE DE BOEUF EN DAUBE
Accompagnements	COURGETTES A L'AIL	POMMES VAPEUR	POMMES DE TERRE LAMELLES	POEELE LEONARDE	SEMOULE (POUR COUSCOUS)	RIZ CREOLE	HARICOTS BEURRE PROVENCALE
Produits laitiers	SAINT PAULIN	TOMME NOIRE	GOUDA	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE FONDU	CAMEMBERT
Desserts	PECHE	FLAN NAPPE AU CAMEL	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	ECLAIR A LA VANILLE	NECTARINE	PECHES AU SIROP	CARRE FRAMBOISE
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CROISILLON EMMENTAL	SALADE CARMEN	TOMATE CIBOULETTE	MORTADELLE	SALADE WALDORF
Plats protidiques	FILET DE COLIN MEUNIERE	SAUTE DE VEAU AU JUS	RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN	EMINCE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE	MUSEAU PLAT	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES NATURE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FLAGEOLETS	MACEDOINE MAYONNAISE	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	YAOURT NATURE SUCRE
Produits laitiers	MINI CHEVRE	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SAINT PAULIN	FROMAGE FONDU LE CARRE	COMPOTE POMME-MIRABELLE	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT CAMEL	RIZ AU LAIT	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE CHOCOLAT NOISETTES	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	NECTARINE



Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

« 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 bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française
Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements





Semaine du
lundi 17 juin 2024
au
dimanche 23 juin 2024

NORMAL 4C

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Midi							
Hors d'œuvre	SALADE DE LENTILLES	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	SALADE DE BLE COTE OUEST	CHOUX FLEURS SAUCE GRIBICHE	CONCOMBRES SAUCE BULGARE	FRIAND AU FROMAGE
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NICOISE	PORC AU JUS	ROTI DE PORC	POISSON PANE	COUSCOUS MERGUEZ ET SES LEGUMES	DINDE AU JUS PERSILLE	JOUE DE BOEUF EN DAUBE
Accompagnements	COURGETTES A L'AIL	POMMES VAPEUR	POMMES DE TERRE LAMELLES	POEELE LEONARDE	SEMOULE (POUR COUSCOUS)	RIZ CREOLE	HARICOTS BEURRE PROVENCALE
Desserts	PECHE	FLAN NAPPE AU CAMEL	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	ECLAIR A LA VANILLE	NECTARINE	PECHES AU SIROP	CARRE FRAMBOISE
Soir							
Hors d'œuvre	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CROISSILLON EMMENTAL	SALADE CARMEN	TOMATE CIBOULETTE	MORTADELLE	SALADE WALDORF
Plats protidiques	FILET DE COLIN MEUNIERE	SAUTE DE VEAU AU JUS	RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN	EMINCE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE	MUSEAU PLAT	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES NATURE		FLAGEOLETS	MACEDOINE MAYONNAISE	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	
Desserts	CREME DESSERT CAMEL	RIZ AU LAIT	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE CHOCOLAT NOISETTES	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	NECTARINE

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

« 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 bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française
Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements





Semaine du
lundi 17 juin 2024 au dimanche 23 juin 2024

SANS SEL

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	SALADE DE LENTILLES	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	SALADE PANIER DE LEGUMES	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CONCOMBRES SAUCE BULGARE	RADIS VINAIGRETTE
Plats protidiques	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE NICOISE	PORC AU JUS	ROTI DE PORC	COLIN SAUCE AURORE	SAUTE DE VEAU AU JUS	DINDE AU JUS PERSILLE	JOUE DE BOEUF EN DAUBE
Accompagnements	COURGETTES A L'AIL	POMMES VAPEUR	POMMES DE TERRE LAMELLES	POEELE LEONARDE	SEMOULE (POUR COUSCOUS)	RIZ CREOLE	HARICOTS BEURRE PROVENCALE
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	GOUDA	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES AROMATISES	GOUDA
Desserts	PECHE	FLAN NAPPE AU CAMEL	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	ECLAIR A LA VANILLE	NECTARINE	PECHES AU SIROP	CARRE FRAMBOISE
MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	OEUF DUR VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE CARMEN	TOMATE CIBOULETTE	SALADE RASTA	CELERI VINAIGRETTE
Plats protidiques	COLIN AU JUS CITRONNE	SAUTE DE VEAU AU JUS	JOUE DE BOEUF	EMINCE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE	ROTI DE PORC FROID	BOEUF AU JUS	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES NATURE	PUREE DE LEGUMES	FLAGEOLETS	MACEDOINE VINAIGRETTE (plat froid)	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	YAOURT NATURE SUCRE
Produits laitiers	SAINT PAULIN	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SAINT PAULIN	GOUDA	COMPOTE POMME-MIRABELLE	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT CAMEL	RIZ AU LAIT	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE CHOCOLAT NOISETTES	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	NECTARINE

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

« 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 bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française. Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.





Semaine du
lundi 17 juin 2024
au
dimanche 23 juin 2024

SANS SUCRE

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	SALADE DE LENTILLES	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	SALADE DE BLE COTE OUEST	CHOUX FLEURS SAUCE GRIBICHE	CONCOMBRES SAUCE BULGARE	FRIAND AU FROMAGE
Plats protidiqes	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NICOISE	PORC AU JUS	ROTI DE PORC	POISSON PANE	COUSCOUS MERGUEZ ET SES LEGUMES	DINDE AU JUS PERSILLE	JOUE DE BOEUF EN DAUBE
Accompagne- ments	COURGETTES A L'AIL	POMMES VAPEUR	POMMES DE TERRE LAMELLES	POEELE LEONARDE	SEMOULE (POUR COUSCOUS)	RIZ CREOLE	HARICOTS BEURRE PROVENCALE
Produits laitiers	SAINT PAULIN	TOMME NOIRE	GOUDA	PETITS SUISSES NATURES	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSES NATURES	CAMEMBERT
Desserts	PECHE	PUREE DE POMME FRAISE	PECHE	BANANE	NECTARINE	PECHES AU SIROP	TARTELETTE AUX PECHES

MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CROISILLON EMMENTAL	SALADE CARMEN	TOMATE CIBOULETTE	MORTADELLE	SALADE WALDORF
Plats protidiqes	FILET DE COLIN MEUNIERE	SAUTE DE VEAU AU JUS	RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN	EMINCE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE	MUSEAU PLAT	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)
Accompagne- ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FLAGEOLETS	MACEDOINE MAYONNAISE	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	YAOURT NATURE
Produits laitiers	MINI CHEVRE	PETITS SUISSES NATURES	FROMAGE BLANC NATURE	SAINT PAULIN	PETITS SUISSES NATURES	KIWI	YAOURT NATURE
Desserts	PUREE POMMES/BANANES	PUREE POMMES/BANANES	PUREE DE POMME PECHE	PUREE DE POMMES	PUREE POMMES/BANANES	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	NECTARINE

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

« 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 bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française
Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements





Semaine du
lundi 17 juin 2024 au dimanche 23 juin 2024

SANS SUCRE SANS SEL

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AUREORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	SALADE DE LENTILLES	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	SALADE PANIER DE LEGUMES	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CONCOMBRES SAUCE BULGARE	RADIS VINAIGRETTE
Plats protidiques	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE NICOISE	PORC AU JUS	ROTI DE PORC	COLIN SAUCE AUREORE	SAUTE DE VEAU AU JUS	DINDE AU JUS PERSILLE	JOUE DE BOEUF EN DAUBE
Accompagnements	COURGETTES A L'AIL	POMMES VAPEUR	POMMES DE TERRE LAMELLES	POEELE LEONARDE	SEMOULE (POUR COUSCOUS)	RIZ CREOLE	HARICOTS BEURRE PROVENCALE
Produits laitiers	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	GOUDA	PETITS SUISSES NATURES	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSES NATURES	GOUDA
Desserts	PECHE	PUREE DE POMME FRAISE	PECHE	BANANE	NECTARINE	PECHES AU SIROP	TARTELETTE AUX PECHES

MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AUREORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	OEUF DUR VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE CARMEN	TOMATE CIBOULETTE	SALADE RASTA	CELERI VINAIGRETTE
Plats protidiques	COLIN AU JUS CITRONNE	SAUTE DE VEAU AU JUS	JOUE DE BOEUF	EMINCE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE	ROTI DE PORC FROID	BOEUF AU JUS	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES NATURE	PUREE DE LEGUMES	FLAGEOLETS	MACEDOINE VINAIGRETTE (plat froid)	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	YAOURT NATURE
Produits laitiers	SAINT PAULIN	PETITS SUISSES NATURES	FROMAGE BLANC NATURE	SAINT PAULIN	GOUDA	KIWI	YAOURT NATURE
Desserts	PUREE POMMES/BANANES	PUREE POMMES/BANANES	PUREE DE POMME PECHÉ	PUREE DE POMMES	PUREE POMMES/BANANES	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	NECTARINE

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

« 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 bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française
Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements





Semaine du
lundi 17 juin 2024 au dimanche 23 juin 2024

SANS GRAISSE

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AUREORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	SALADE DE LENTILLES	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	SALADE PANIER DE LEGUMES	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	RADIS VINAIGRETTE
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NICOISE	PORC AU JUS	ROTI DE PORC	COLIN AU JUS CITRONNE	COUSCOUS MERGUEZ ET SES LEGUMES	DINDE AU JUS PERSILLE	JOUE DE BOEUF EN DAUBE
Accompagnements	COURGETTES A L'AIL	PUREE DE HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE LAMELLES	POEELE LEONARDE	LEGUMES COUSCOUS	RIZ CREOLE	HARICOTS BEURRE PROVENCALE
Produits laitiers	SAINT PAULIN	TOMME NOIRE	GOUDA	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES AROMATISES	CAMEMBERT
Desserts	PECHE	PUREE DE POMME FRAISE	PECHE	BANANE	NECTARINE	PECHES AU SIROP	TARTELETTE AUX PECHES
MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AUREORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	COEUR DE PALMIER EN SALADE	PAMPLEMOUSSE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE CARMEN	TOMATE CIBOULETTE	SALADE RASTA	CELERI VINAIGRETTE
Plats protidiques	COLIN AU JUS CITRONNE	SAUTE DE VEAU AU JUS	RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN	EMINCE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE	MUSEAU PLAT	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	NORMANDIN DE VEAU
Accompagnements	BROCOLIS	CAROTTES NATURE	PUREE DE LEGUMES	POMMES VAPEUR	MACEDOINE VINAIGRETTE (plat froid)	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PRINTANIERE DE LEGUMES
Produits laitiers	FROMAGE FONDU ALLEGE	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SAINT PAULIN	FROMAGE FONDU ALLEGE	KIWI	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT CARAMEL	PUREE POMMES/BANANES	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE CHOCOLAT NOISETTES	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	NECTARINE

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

« 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 bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française
Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements





Semaine du
lundi 17 juin 2024 au dimanche 23 juin 2024

MIXE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A							
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AUREORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE PRINTANIERE
Plats protidiques	BOEUF SAUCE NICOISE	PORC AU JUS	PORC AU JUS	COLIN SAUCE AUREORE	SAUTE DE VEAU AU JUS	DINDE AU JUS PERSILLE	JOUE DE BOEUF EN DAUBE
Accompagnements	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE HARICOTS BEURRE
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	SAMOS	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE FONDU	SAMOS
Desserts	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CAMEL	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	CARRE CHOCOLAT	CREME DESSERT VANILLE	PECHES AU SIROP	CARRE FRAMBOISE
MENU B							
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AUREORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE PRINTANIERE
Plats protidiques	COLIN AU JUS CITRONNE	SAUTE DE VEAU AU JUS	POULET AU BOUILLON	EMINCE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE	PORC AU JUS	BOEUF SAUCE ORIENTALE VBF	SAUTE DE VEAU AU JUS
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE LEGUMES	PUREE D'EPINARDS	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE LEGUMES
Produits laitiers	MINI CHEVRE	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU LE CARRE	COMPOTE POMME-MIRABELLE	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT CAMEL	PUREE POMMES/BANANES	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE CHOCOLAT NOISETTES	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	COMPOTE POMMES/COING

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

« 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 bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française. Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

