



Semaine du  
lundi 3 juin 2024 au dimanche 9 juin 2024

**MOULINE**

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	MOUSSELINE DE BROCOLIS	SALADE DE POMMES DE TERRE	MOUSSELINE DE CAROTTES	SURIMI /TOMATE /MOZZARELLA	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY
Plats protidiques	PORC SAUCE MOUTARDE VPF	POULET AU BOUILLON	BOEUF AU JUS	GARNITURE CARBONARA	CHILI CON CARNE VBF	POULET BASQUAISE	JOUE DE BOEUF SAUCE TOMATE VBF
Accompagnements	FLAGEOLETS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	PUREE DE LEGUMES	MACARONIS	PUREE DE LEGUMES	POELEE LEONARDE	POMMES DE TERRE A LA LANDAISE
Produits laitiers	MIMOLETTE	GOUDA	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	EDAM	FROMAGE FRAIS FONDU	EMMENTAL
Desserts	CREME DESSERT VANILLE	CREME DESSERT CAFE	PUREE DE POMME FRAISE	CARRE FRAMBOISE	CREME DESSERT CAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	ECLAIR AU CHOCOLAT



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	MOUSSELINE DE BROCOLIS	SALADE DE POMMES DE TERRE	MOUSSELINE DE CAROTTES	SURIMI /TOMATE /MOZZARELLA	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY
Plats protidiques	DINDE AU JUS	PORC MARENGO VPF	SAUMON SAUCE CREME	JOUE DE BOEUF	OMELETTE SAUCE TOMATE	PORC AU JUS	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Accompagnements	PUREE DE HARICOTS BEURRE	FLAGEOLETS	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE D'EPINARDS	COURGETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE	TRIO DE LEGUMES
Produits laitiers	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSIS SUCRES	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	PUREE DE POMME FRAISE	MOUSSE CITRON	FLAN NAPPE AU CAMEL	KIWI	COMPOTE POMME-MURE	COUPE LIEGEOISE VANILLE	PUREE DE POMMES



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 3 juin 2024 au dimanche 9 juin 2024

**NORMAL**

MIDI	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	CELERI REMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	ROSETTE	SURIMI /TOMATE /MOZZARELLA	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE MARCO POLO	TABOULE
Plats protidiques	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	EMINCE DE VOLAILLE	NORMANDIN DE VEAU	GARNITURE CARBONARA	CHILI CON CARNE VBF	FILET DE POULET BASQUAISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE
Accompagnements	FLAGEOLETS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	PUREE DE LEGUMES	MACARONIS	RIZ (CHILI)	POEELE LEONARDE	POMMES DE TERRE A LA LANDAISE
Produits laitiers	MIMOLETTE	GOUDA	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	EDAM	FROMAGE FRAIS FONDU	EMMENTAL
Desserts	CREME DESSERT VANILLE	CREME DESSERT CAFE	ORANGE	CARRE FRAMBOISE	CREME DESSERT CAMEL	PECHE	ECLAIR AU CHOCOLAT
<b>SOIR</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	SALADE DE PATES ARLEQUIN	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BLE AU THON	SALAMI DANOIS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiques	DINDE AU JUS	PORC MARENGO VPF	SAUMON SAUCE CREME	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	OMELETTE SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Accompagnements	HARICOTS BEURRE A LA TOMATE	FLAGEOLETS	POMMES DE TERRE LAMELLES	SALADE VERTE	COURGETTES	HARICOTS BLANCS A LA BRETONNE	TRIO DE LEGUMES
Produits laitiers	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSIS SUCRES	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	POMME	POMME CUITE	FLAN NAPPE AU CAMEL	KIWI	COMPOTE POMME-MURE	COUPE LIEGEOISE VANILLE	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 3 juin 2024  
au  
dimanche 9 juin 2024

**NORMAL 4C**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>Midi</b>							
Hors d'œuvre	CELERI REMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	ROSETTE	SURIMI /TOMATE /MOZZARELLA	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE MARCO POLO	TABOULE
Plats protidiques	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	EMINCE DE VOLAILLE	NORMANDIN DE VEAU	GARNITURE CARBONARA	CHILI CON CARNE VBF	FILET DE POULET BASQUAISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE
Accompagnements	FLAGEOLETS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	PUREE DE LEGUMES	MACARONIS	RIZ (CHILI)	POEELE LEONARDE	POMMES DE TERRE A LA LANDAISE
Desserts	CREME DESSERT VANILLE	CREME DESSERT CAFE	ORANGE	CARRE FRAMBOISE	CREME DESSERT CAMEL	PECHE	ECLAIR AU CHOCOLAT
<b>Soir</b>							
Hors d'œuvre	SALADE DE PATES ARLEQUIN	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BLE AU THON	SALAMI DANOIS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiques	DINDE AU JUS	PORC MARENGO VPF	SAUMON SAUCE CREME	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	OMELETTE SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Accompagnements	HARICOTS BEURRE A LA TOMATE	FLAGEOLETS	POMMES DE TERRE LAMELLES	SALADE VERTE	COURGETTES	HARICOTS BLANCS A LA BRETONNE	TRIO DE LEGUMES
Desserts	POMME	POMME CUITE	FLAN NAPPE AU CAMEL	KIWI	COMPOTE POMME-MURE	COUPE LIEGEOISE VANILLE	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. »





Semaine du  
lundi 3 juin 2024 au dimanche 9 juin 2024

**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	CELERI REMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATE	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	TABOULE
Plats protidiques	ROTI DE PORC	EMINCE DE VOLAILLE	STEAK HACHE DE VEAU	GARNITURE CARBONARA	CHILI CON CARNE VBF	FILET DE POULET BASQUAISE	JOUE DE BOEUF SAUCE TOMATE VBF
Accompagnements	FLAGEOLETS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	PUREE DE LEGUMES	MACARONIS	RIZ (CHILI)	POELEE LEONARDE	POMMES DE TERRE A LA LANDAISE
Produits laitiers	GOUDA	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	GOUDA	SAINT PAULIN	GOUDA
Desserts	CREME DESSERT VANILLE	CREME DESSERT CAFE	ORANGE	CARRE FRAMBOISE	CREME DESSERT CAMEL	PECHE	ECLAIR AU CHOCOLAT

  

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	SALADE DE PATES ARLEQUIN	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE RASTA	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiques	DINDE AU JUS	PORC MARENGO VPF	SAUMON SAUCE CREME	JOUE DE BOEUF	OMELETTE SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Accompagnements	HARICOTS BEURRE A LA TOMATE	FLAGEOLETS	POMMES DE TERRE LAMELLES	EPINARDS	COURGETTES	HARICOTS BLANCS A LA BRETONNE	TRIO DE LEGUMES
Produits laitiers	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSSES SUCRES	GOUDA	GOUDA	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	POMME	POMME CUITE	FLAN NAPPE AU CAMEL	KIWI	COMPOTE POMME-MURE	COUPE LIEGEOISE VANILLE	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 3 juin 2024 au dimanche 9 juin 2024

**SANS SUCRE**

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	CELERI REMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	ROSETTE	SURIMI /TOMATE /MOZZARELLA	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE MARCO POLO	TABOULE
Plats protidiqes	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	EMINCE DE VOLAILLE	NORMANDIN DE VEAU	GARNITURE CARBONARA	CHILI CON CARNE VBF	FILET DE POULET BASQUAISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE
Accompagne-ments	FLAGEOLETS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	PUREE DE LEGUMES	MACARONIS	RIZ (CHILI)	POELEE LEONARDE	POMMES DE TERRE A LA LANDAISE
Produits laitiers	MIMOLETTE	GOUDA	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	EDAM	FROMAGE FRAIS FONDU	EMMENTAL
Desserts	PUREE DE POMME PECHE	PUREE DE POMME PECHE	ORANGE	ENTREMET AROME VANILLE HYPO	KIWI	PECHE	MOELLEUX AU CHOCOLAT

  

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	SALADE DE PATES ARLEQUIN	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BLE AU THON	SALAMI DANOIS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiqes	DINDE AU JUS	PORC MARENGO VPF	SAUMON SAUCE CREME	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	OMELETTE SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Accompagne-ments	HARICOTS BEURRE A LA TOMATE	FLAGEOLETS	POMMES DE TERRE LAMELLES	SALADE VERTE	COURGETTES	HARICOTS BLANCS A LA BRETONNE	TRIO DE LEGUMES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	PETITS SUISSIS NATURES	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	PETITS SUISSIS NATURES	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	POMME	POMME CUITE	POMME	KIWI	PUREE DE POMME PECHE	KIWI	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 3 juin 2024 au dimanche 9 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	CELERI REMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATE	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	TABOULE
Plats protidiques	ROTI DE PORC	EMINCE DE VOLAILLE	STEAK HACHE DE VEAU	GARNITURE CARBONARA	CHILI CON CARNE VBF	FILET DE POULET BASQUAISE	JOUE DE BOEUF SAUCE TOMATE VBF
Accompagnements	FLAGEOLETS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	PUREE DE LEGUMES	MACARONIS	RIZ (CHILI)	POEELE LEONARDE	POMMES DE TERRE A LA LANDAISE
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	GOUDA	SAINT PAULIN	GOUDA
Desserts	PUREE DE POMME PECHE	PUREE DE POMME PECHE	ORANGE	ENTREMET AROME VANILLE HYPO	KIWI	PECHE	MOELLEUX AU CHOCOLAT

  

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	SALADE DE HARICOTS VERTS	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE RASTA	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiques	DINDE AU JUS	PORC MARENGO VPF	SAUMON SAUCE CREME	JOUE DE BOEUF	OMELETTE SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Accompagnements	HARICOTS BEURRE A LA TOMATE	FLAGEOLETS	POMMES DE TERRE LAMELLES	EPINARDS	COURGETTES	HARICOTS BLANCS A LA BRETONNE	TRIO DE LEGUMES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	GOUDA	GOUDA	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	POMME	POMME CUITE	POMME	KIWI	PUREE DE POMME PECHE	KIWI	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  
au  
lundi 3 juin 2024  
au  
dimanche 9 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	CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SURIMI /TOMATE /MOZZARELLA	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE D'ARMOR
Plats protidiques	ROTI DE PORC	EMINCE DE VOLAILLE	STEAK HACHE DE VEAU	JAMBON	CHILI CON CARNE VBF	FILET DE POULET BASQUAISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE
Accompagnements	FLAGEOLETS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	PUREE DE LEGUMES	MACARONIS	RIZ CREOLE	POEELE LEONARDE	SALSIFIS PERSILLES
Produits laitiers	MIMOLETTE	GOUDA	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	EDAM	FROMAGE FRAIS FONDU	EMMENTAL
Desserts	CREME DESSERT VANILLE	PUREE DE POMME PECHE	ORANGE	ENTREMET AROME VANILLE HYPO	CREME DESSERT CAMEL	PECHE	MOELLEUX AU CHOCOLAT

  

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	SALADE DE PATES ARLEQUIN	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE BLE AU THON	SALADE RASTA	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiques	DINDE AU JUS	PORC MARENGO VPF	SAUMON AU JUS DE POISSON	JOUE DE BOEUF	OMELETTE SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Accompagnements	HARICOTS BEURRE A LA TOMATE	FLAGEOLETS	POMMES DE TERRE LAMELLES	EPINARDS	COURGETTES	PUREE DE LEGUMES	TRIO DE LEGUMES
Produits laitiers	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSSES SUCRES	FROMAGE FONDU ALLEGE	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	POMME	POMME CUITE	POMME	KIWI	COMPOTE POMME-MURE	KIWI	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 3 juin 2024 au dimanche 9 juin 2024

**MIXE**

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	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY
Plats protidiques	PORC SAUCE MOUTARDE VPF	POULET AU BOUILLON	BOEUF AU JUS	MACARONIS A LA CARBONARA (P.Complet)	CHILI CON CARNE VBF	POULET BASQUAISE	JOUE DE BOEUF SAUCE TOMATE VBF
Accompagnements	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE NAVETS	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE SALSIFIS
Produits laitiers	FROMAGE FONDU	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE FONDU	FROMAGE FRAIS FONDU	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE
Desserts	CREME DESSERT VANILLE	CREME DESSERT CAFE	PUREE DE POMME FRAISE	CARRE FRAMBOISE	CREME DESSERT CARAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	CARRE ABRICOT

  

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	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY
Plats protidiques	DINDE AU JUS	PORC MARENGO VPF	COLIN SAUCE NORMANDE	JOUE DE BOEUF	VEAU SAUCE TOMATE	PORC AU JUS	VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Accompagnements	PUREE DE HARICOTS BEURRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE D'EPINARDS	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE LEGUMES
Produits laitiers	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSIS SUCRES	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	PETITS SUISSIS SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	PUREE DE POMME FRAISE	MOUSSE CITRON	FLAN NAPPE AU CARAMEL	COMPOTE POMME/ABRICOTS	COMPOTE POMME-MURE	COUPE LIEGEOISE VANILLE	PUREE DE POMMES

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.

