



Semaine du
au

lundi 1 mai 2023

dimanche 7 mai 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE POIREAUX/PDT	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	SALADE DE LENTILLES	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	SALADE DE BLE PROVENCALE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE GRECQUE	CONCOMBRES SAUCE BULGARE	SALADE DE RIZ AUX OLIVES
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NICOISE	PAUPIETTE DE VEAU MARENGO	LIEU SAUCE AURORE	PORC A L'ANCIENNE VPF	CORDON BLEU	DINDE AU JUS	JOUE DE BOEUF EN DAUBE VBF
Accompagnements	COURGETTES A L'AIL	POMMES DE TERRE LAMELLES	POEELE LEONARDE	CAROTTES NATURE	MACARONIS	RIZ CREOLE	HARICOTS BEURRE
Produits laitiers	SEMOULE AU LAIT	TOMME NOIRE	GOUDA	PETITS SUISSIS SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE FONDU	CAMEMBERT
Desserts		COUPE LIEGEOISE AU CAFE	POIRE	PUREE DE POMMES	ECLAIR A LA VANILLE	MOSAIQUE DE FRUIT	CARRE FRAMBOISE
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE POIREAUX/PDT	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	COEUR DE PALMIER EN SALADE	CREPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE CARMEN	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	PATE DE FOIE	SALADE DE BLE ANDALOUSE	SALADE WALDORF
Plats protidiques	BALLOTINE DE SAUMON A L'OSEILLE	RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN	EMINCE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE	NORMANDIN DE VEAU	OMELETTE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE		POMMES VAPEUR	SEMOULE DE COUSCOUS	HARICOTS VERTS A L'AIL	LEGUMES CAMPAGNARDS	
Produits laitiers	MINI CHEVRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PETIT BEURRE	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS MIXES	COMPOTE POMME-MIRABELLE	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CREME DESSERT CHOCOLAT	ORANGE	KIWI	GALETTE BRETONNE	POMME

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 8 mai 2023 au dimanche 14 mai 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE POIREAUX/PDT	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	SALADE DE RIZ MEXICAINE	SALADE HAWAIIENNE	PIZZA	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALAMI	SALADE DE HARICOTS VERTS ET MAIS	POIREAUX VINAIGRETTE
Plats protidiques	PORC AU JUS VPF	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	EMINCE DE VOLAILLE A LA CREOLE	PORC A LA DIABLE VPF	NORMANDIN DE VEAU AU GINGEMBRE	BOULETTES DE VEAU SAUCE MILANAISE	ALOUETTE DE BOEUF GRAND MERE
Accompagnements	POEELE CAMPAGNARDE	RIZ PILAF	PETITS POIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	BLE CREOLE	POMMES DE TERRE ENROBEES MAITRE D'HOTEL
Produits laitiers	SEMOULE AU LAIT	CAMEMBERT	GOUDA	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	FROMAGE FRAIS NATURE	CAMEMBERT
Desserts		COUPE LIEGEOISE VANILLE	BANANE	MOUSSE CAFE	TARTE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	TARTE SABLEE CITRON
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE POIREAUX/PDT	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE DE POMMES DE TERRE	ROSETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	RADIS BEURRE	SALADE TUNISIENNE	CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL
Plats protidiques	QUENELLES SAUCE BECHAMEL	OEUF DURS A LA NAPOLITAINE	BALLOTINE DE SAUMON AU PAPRIKA	FILET DE POULET	VIANDE BOLOGNAISE VBF	GALETTE JAMBON FROMAGE	TARTE AU FROMAGE (plat)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	EPINARDS BECHAMEL	POMMES VAPEUR	JARDINIERE DE LEGUMES	COQUILLETES	CHIFFONNADE ICEBERG	PUREE DE LEGUMES
Produits laitiers	MADELEINE	BABYBEL	SAMOS	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	COMPOTE DE POMMES	YAOURT AUX FRUITS MIXES
Desserts	MOUSSE CAFE	POMME	FLAN NAPPE AU CAMEL	COMPOTE DE POMMES	POIRE	PETIT BEURRE	BANANE

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 15 mai 2023

dimanche 21 mai 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE POIREAUX/PDT	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	BETTERAVES AUX EPICES	SALADE D'ARMOR	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE PRIMEVERE	SALADE DE RIZ ASIATIQUE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	CHIPOLATAS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA DE POULET	BALLOTINE DE SAUMON SAUCE CREME	JOUE DE BOEUF PROVENCEALE	POULET A LA GRECQUE	PORC SAUCE POIVRE VPF
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	RIZ DE PAELLA	POMMES VAPEUR	PETITS POIS/CAROTTES	POEELE DU MARCHÉ	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	CAMEMBERT	SAINT PAULIN	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSÉS SUCRES	RIZ AU LAIT PLAT	BLEU	GOUDA
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	MOUSSE CAFE	COMPOTE DE POMMES	TARTE ABRICOTINE		POIRE	MOELLEUX AU CHOCOLAT
							
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE POIREAUX/PDT	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	CROISSILLON EMMENTAL	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE DE CONCOMBRES	SALADE DE BLE PROVENCEALE	ROSETTE	SALADE ORIENTALE	SALADE AU FENOUIL
Plats protidiques	COLIN SAUCE TOMATE	PORC SAUCE WILLIAMS	ALOUETTE DE BOEUF SCE POIVRE	OEUF DURS SAUCE TOMATE	JAMBON	RISSOLETTE DE VEAU	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE
Accompagnements	BROCOLIS	CAROTTES NATURE	PUREE DE LEGUMES	COURGETTES	PUREE DE CAROTTES	POMMES VAPEUR	PRINTANIERE DE LEGUMES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	GOUDA	BRIE	MINI CHEVRE	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE POIRES	YAOURT AROMATISE
Desserts	POMME	COMPOTE DE POMMES	FLAN NAPPE AU CAMEL	KIWI	CREME DESSERT PRALINE	GALETTE BRETONNE	KIWI

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 22 mai 2023

dimanche 28 mai 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE POIREAUX/PDT	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	CELERI VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE RASTA	MELON	SALADE DE BLE PROVENCALE	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiques	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	RISSOLETTE DE VEAU	SAUCISSE	STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE TOMATE	RAGOUT BIGOUDEN (plat complet)	FILET DE POULET	SAUTE DE VEAU SAUCE POIVRE
Accompagnements	CAROTTES NATURE	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	TORTIS		HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	SEMOULE AU LAIT PLAT	CAMEMBERT	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE SUCRE	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS MIXES	GOUDA
Desserts		COUPE LIEGEOISE AU CAFE	PECHES AU SIROP	MOELLEUX AU CHOCOLAT	CREME DESSERT PRALINE	MOUSSE AU CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE POIREAUX/PDT	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	SALADE LAPEROUSE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE ASIATIQUE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE
Plats protidiques	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	PORC SAUCE PIQUANTE VPF	GALETTE QUINOA	PIZZA FROMAGE	RISSOLETTE DE VEAU	TARTE AUX LEGUMES	LIEU SAUCE CURRY
Accompagnements	POEELE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	LENTILLES CUISINEES	CHIFFONNADE ICEBERG	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	JARDINIERE DE LEGUMES	COURGETTES A L'AIL
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	GOUDA	BRIE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES
Desserts	POMME CUITE	SEMOULE AU LAIT	COUPE LIEGEOISE VANILLE	COMPOTE POMME/FRAISE	CREME DESSERT VANILLE	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	KIWI

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

