



Semaine du
au

lundi 3 juillet 2023

dimanche 9 juillet 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	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE RASTA	MELON	SALADE DE BLE PROVENCALE	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiques	COLIN SAUCE CITRON	RISSOLETTE DE VEAU	SAUCISSE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	CARI DE LENTILES (plat végétarien)	FILET DE POULET	ALOUETTE DE BOEUF SCE POIVRE
Accompagnements	POMMES VAPEUR	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	TORTIS	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	TOMME NOIRE	SEMOULE AU LAIT	PETITS SUISSES AROMATISES	BRIE	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS MIXES	GOUDA
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT		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 DE PATES AU BASILIC	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	PORC AU JUS VPF	LIEU SAUCE CURRY
Accompagnements	POEEE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	LENTILLES CUISINEES	SALADE VERTE	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	POMMES VAPEUR	COURGETTES A L'AIL
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE POMMES/BANANES	PETITS SUISSES SUCRES
Desserts	POMME CUITE	SEMOULE AU LAIT	CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE POMME/FRAISE	CREME DESSERT VANILLE	FLAN AROMATISE VANILLE	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
lundi 10 juillet 2023 au dimanche 16 juillet 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AUREORE	POTAGE POIREAUX/PDT	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	RADIS BEURRE	ROSETTE	SALADE RASTA	SALADE DE PDT CHARCUTIERE	ROSETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE D'ARMOR
Plats protidiques	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE	NORMANDIN DE VEAU	GARNITURE CARBONARA	BALLOTINE DE SAUMON SAUCE NANTUA	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	FILET DE POULET BASQUAISE	MITONNE DE BOEUF SAUCE TOMATE
Accompagnements	FLAGEOLETS	PUREE DE LEGUMES	BLE PILAF	JEUNES CAROTTES	COURGETTES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	BLEU	TOMME NOIRE	CAMEMBERT	BABYBEL	GOUDA	RIZ AU LAIT PLAT	BRIE
Desserts	CREME DESSERT VANILLE	PECHE	PUREE POMMES/BANANES	CREME DESSERT CAMEL	CARRE FRAMBOISE		MOELLEUX AU CHOCOLAT
							
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AUREORE	POTAGE POIREAUX/PDT	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	SALADE DE PATES ARLEQUIN	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE RIZ ASIATIQUE	MELON	SALADE POTAGERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiques	DINDE AU JUS	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	PIZZA FROMAGE	AIGUILLETTE DE POULET A L'INDIENNE	KORMA VEGETARIEN	ROTI DE PORC	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Accompagnements	HARICOTS BEURRE A LA TOMATE	POMMES DE TERRE LAMELLES	EPINARDS BECHAMEL	BOULGOUR	RIZ PILAF	POMMES VAPEUR	JULIENNE DE LEGUMES
Produits laitiers	YAOURT AROMATISE	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	PETITS SUISSSES SUCRES	PETIT BEURRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	ORANGE	FLAN NAPPE AU CAMEL	KIWI	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	CREME DESSERT CAFE	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 17 juillet 2023 au dimanche 23 juillet 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 BLE A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE PATES ARLEQUIN	SALADE DE PDT ET THON	PASTEQUE	MELON	CROISILLON EMMENTAL
Plats protidiques	RISSOLETTE DE PORC	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	FILET DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE	HACHIS PARMENTIER VBF (P. Complet)	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC SAUCE CHARCUTIERE VPF
Accompagnements	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	BROCOLIS	PETITS POIS	JARDINIERE DE LEGUMES	PETITS SUISSES SUCRES	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	SEMOULE AU LAIT PLAT	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	BLEU	YAOURT AUX FRUITS MIXES	CREME DESSERT PRALINE	GOUDA
Desserts		CAKE AUX POMMES	FLAN AROMATISE VANILLE	CARRE ABRICOT	PECHE		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	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE LAPEROUSE	SALADE COLESLAW	RADIS BEURRE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiques	BOULETTE DE BOEUF SAUCE BARBECUE	CHIPOLATAS	MITONNE DE BOEUF	TARTE AUX LEGUMES	MUSEAU PLAT	PIZZA FROMAGE	FILET DE POULET SAUCE CHAMPENOISE
Accompagnements	LENTILLES CUISEES	HARICOTS VERTS	FLAGEOLETS	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE VINAIGRETTE (Froid)	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	FONDUE DE POIREAUX
Produits laitiers	TOMME NOIRE	PETITS SUISSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSES AROMATISES	BRIE	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS
Desserts	CREME DESSERT VANILLE	KIWI	POMME	MOUSSE CAFE	FLAN AROMATISE VANILLE	NECTARINE	COMPOTE POMMES/CASSIS

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 24 juillet 2023 au dimanche 30 juillet 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	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	SALADE DE BLE COTE OUEST	CHOUX FLEURS SAUCE GRIBICHE	CONCOMBRES SAUCE BULGARE	SALADE DE RIZ AUX OLIVES
Plats protidiques	BOEUF NICOIS	PORC AU JUS VPF	MERGUEZ	COLIN SAUCE AURORE	COUSCOUS VEGETARIEN ET SES LEGUMES	DINDE AU JUS PERSILLE	MITONNE DE BOEUF EN DAUBE
Accompagnements	COURGETTES A L'AIL	POMMES VAPEUR	POMMES DE TERRE LAMELLES	POEELE LEONARDE	SEMOULE DE COUSCOUS	RIZ CREOLE	HARICOTS BEURRE PROVENCALE
Produits laitiers	SEMOULE AU LAIT	TOMME NOIRE	GOUDA	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE FONDU	CAMEMBERT
Desserts		FLAN NAPPE AU CAMEL	FLAN NAPPE AU CAMEL	ECLAIR A LA VANILLE	NECTARINE	PECHES AU SIROP	CARRE ABRICOT
							
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	SALADE DE POMMES DE TERRE	CREPE AUX CHAMPIGNONS	MELON	TOMATE CIBOULETTE	MORTADELLE	SALADE WALDORF
Plats protidiques	FILET DE COLIN MEUNIERE	STEAK HACHE DE VEAU	RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN	EMINCE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE	SALADE PIEMONTAISE (P. froid complet)	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES NATURE		POMMES VAPEUR		LEGUMES A LA CAMARGUAISE	
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 PRALINE	RIZ AU LAIT	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	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

