



Semaine du
au

lundi 11 mai 2026

dimanche 17 mai 2026

NORMAL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE PATES ARLEQUIN	SALADE DE BLE AU THON	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE LAPEROUSE	ROSETTE
Plats protidiqes	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC MARENGO VPF	PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE	FILET DE POULET A L'ECHALOTE	PORC AU JUS	BOEUF A L'ITALIENNE	AIGUILLETTE DE POULET CHARCUTIERE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE PERSILLEES	POEELE LEONARDE	CAROTTES AU JUS	LEGUMES COUSCOUS	HARICOTS BLANCS A LA BRETONNE	RIZ PILAF	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA	SEMOULE AU LAIT	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE	MIMOLETTE
Desserts	POIRE AU SIROP	MOSAIQUE DE FRUIT		ECLAIR A LA VANILLE	CREME DESSERT VANILLE	PUREE DE FRUITS	TARTE AU CHOCOLAT



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU B	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	TABOULE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE ALSACIENNE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRINTANIERE	SALADE POTAGERE
Plats protidiqes	NORMANDIN DE VEAU	NORMANDIN DE VEAU	PORC A L'ANCIENNE VPF	OMELETTE SAUCE TOMATE	FILET DE POULET	CERVELAS ALSACIEN	FILET DE LIEU SAUCE CREME
Accompagne-ments	LEGUMES CAMPAGNARDS	POMMES VAPEUR	EPINARDS BECHAMEL	MACARONIS	HARICOTS VERTS	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS
Produits laitiers	COUPE LIEGEOISE VANILLE	PETITS SUISSSES SUCRES	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE FONDU	COMPOTE DE FRUITS	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	YAOURT AROMATISE	POMME	YAOURT NATURE SUCRE	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MOUSSE 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 11 mai 2026

au

dimanche 17 mai 2026

NORMAL 4C

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE PATES ARLEQUIN	SALADE DE BLE AU THON	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE LAPEROUSE	ROSETTE
Plats protidiqes	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC MARENGO VPF	PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE	FILET DE POULET A L'ECHALOTE	PORC AU JUS	BOEUF A L'ITALIENNE	AIGUILLETTE DE POULET CHARCUTIERE
Accopagne- ments	POMMES DE TERRE PERSILLEES	POEELE LEONARDE	CAROTTES AU JUS	LEGUMES COUSCOUS	HARICOTS BLANCS A LA BRETONNE	RIZ PILAF	POMMES LYONNAISES
Desserts	POIRE AU SIROP	MOSAIQUE DE FRUIT	ORANGE	ECLAIR A LA VANILLE	CREME DESSERT VANILLE	PUREE DE FRUITS	TARTE AU CHOCOLAT



MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	TABOULE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE ALSACIENNE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRINTANIERE	SALADE POTAGERE
Plats protidiqes	NORMANDIN DE VEAU	NORMANDIN DE VEAU	PORC A L'ANCIENNE VPF	OMELETTE SAUCE TOMATE	FILET DE POULET	CERVELAS ALSACIEN	FILET DE LIEU SAUCE CREME
Accopagne- ments	LEGUMES CAMPAGNARDS	POMMES VAPEUR	EPINARDS BECHAMEL	MACARONIS	HARICOTS VERTS	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS
Desserts	YAOURT AROMATISE	POMME	YAOURT NATURE SUCRE	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MOUSSE CAFE	POMME

Menus susceptibles d'être modifiés selon
approvisionnement

« 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 :

Orédia 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 11 mai 2026

dimanche 17 mai 2026

DIABETIQUE

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	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE LAPEROUSE	MACEDOINE VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE LAPEROUSE	TERRINE DE LEGUMES DU CHEF
Plats protidiques	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC MARENGO VPF	PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE	FILET DE POULET A L'ECHALOTE	PORC AU JUS	BOEUF A L'ITALIENNE	AIGUILLETTE DE POULET CHARCUTIERE
Légumes	BLETTES SAUCE PROVENCALE	POEELE LEONARDE	CAROTTES AU JUS	LEGUMES COUSCOUS	NAVETS	COURGETTES	CHOU VERT BRAISE
Féculents	POMMES DE TERRE PERSILLEES	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	SEMOULE DE COUSCOUS	HARICOTS BLANCS	RIZ PILAF	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	YAOURT NATURE	GOUDA	PETITS SUISSES NATURES	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	MIMOLETTE
Desserts	POIRE AU SIROP	PUREE DE FRUITS	ORANGE	ORANGE	POMME CUITE	PUREE DE FRUITS	CREME FONDANTE CHOCOLAT DU CHEF

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	SALADE CARMEN	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE ALSACIENNE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRINTANIERE	SALADE POTAGERE
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU	NORMANDIN DE VEAU	PORC A L'ANCIENNE VPF	OMELETTE SAUCE TOMATE	FILET DE POULET	PORC AU JUS	LIEU AU JUS CITRONNE
Légumes	LEGUMES CAMPAGNARDS	PUREE DE LEGUMES	EPINARDS	PUREE DE CELERI	HARICOTS VERTS	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS
Féculents	BLE A LA TOMATE	POMMES VAPEUR	HARICOTS ROUGES	MACARONIS	POMMES VAPEUR	LENTILLES CUISINEES	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	PUREE DE FRUITS	PETITS SUISSES NATURES	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS	GOUDA	YAOURT NATURE
Desserts	YAOURT NATURE	POMME	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	PUREE 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. »





Semaine du
au

lundi 11 mai 2026

dimanche 17 mai 2026

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	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	MACEDOINE VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE LAPEROUSE	TERRINE DE LEGUMES DU CHEF
Plats protidiqes	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC MARENGO VPF	STEAK HACHE DE VEAU	FILET DE POULET A L'ECHALOTE	PORC AU JUS	BOEUF A L'ITALIENNE	AIGUILLETTE DE POULET CHARCUTIERE
Accompagne- ments	POMMES DE TERRE PERSILLEES	POEELE LEONARDE	CAROTTES AU JUS	LEGUMES COUSCOUS	NAVETS	RIZ PILAF	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA	PETITS SUISSSES SUCRES	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA
Desserts	POIRE AU SIROP	MOSAIQUE DE FRUIT	ORANGE	ECLAIR A LA VANILLE	CREME DESSERT VANILLE	PUREE DE FRUITS	TARTE AU CHOCOLAT



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	TABOULE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE ALSACIENNE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRINTANIERE	SALADE POTAGERE
Plats protidiqes	STEAK HACHE DE VEAU	STEAK HACHE DE VEAU	PORC A L'ANCIENNE VPF	OMELETTE SAUCE TOMATE	FILET DE POULET	PORC AU JUS	FILET DE LIEU SAUCE CREME
Accompagne- ments	LEGUMES CAMPAGNARDS	POMMES VAPEUR	EPINARDS BECHAMEL	MACARONIS	HARICOTS VERTS	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS
Produits laitiers	COUPE LIEGEOISE VANILLE	PETITS SUISSSES SUCRES	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	YAOURT AROMATISE	POMME	YAOURT NATURE SUCRE	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MOUSSE 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 11 mai 2026 au dimanche 17 mai 2026

SANS SUCRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE PATES ARLEQUIN	SALADE DE BLE AU THON	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE LAPEROUSE	ROSETTE
Plats protidiques	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC MARENGO VPF	PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE	FILET DE POULET A L'ECHALOTE	PORC AU JUS	BOEUF A L'ITALIENNE	AIGUILLETTE DE POULET CHARCUTIERE
Accompagnements	POMMES DE TERRE PERSILLEES	POEELE LEONARDE	CAROTTES AU JUS	LEGUMES COUSCOUS	HARICOTS BLANCS A LA BRETONNE	RIZ PILAF	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	GOUDA	PETITS SUISSSES NATURES	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	MIMOLETTE
Desserts	POIRE AU SIROP	PUREE DE FRUITS	ORANGE	ORANGE	POMME CUITE	PUREE DE FRUITS	CREME FONDANTE CHOCOLAT DU CHEF



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU B	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	TABOULE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE ALSACIENNE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRINTANIERE	SALADE POTAGERE
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU	NORMANDIN DE VEAU	PORC A L'ANCIENNE VPF	OMELETTE SAUCE TOMATE	FILET DE POULET	CERVELAS ALSACIEN	FILET DE LIEU SAUCE CREME
Accompagnements	LEGUMES CAMPAGNARDS	POMMES VAPEUR	EPINARDS BECHAMEL	MACARONIS	HARICOTS VERTS	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS
Produits laitiers	PUREE DE FRUITS	PETITS SUISSSES NATURES	PUREE DE FRUITS	FROMAGE FONDU	PUREE DE FRUITS	GOUDA	YAOURT NATURE
Desserts	YAOURT NATURE	POMME	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	PUREE 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





Semaine du
lundi 11 mai 2026 au dimanche 17 mai 2026

SANS SUCRE SANS SEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	MACEDOINE VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE LAPEROUSE	TERRINE DE LEGUMES DU CHEF
Plats protidiques	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC MARENGO VPF	STEAK HACHE DE VEAU	FILET DE POULET A L'ECHALOTE	PORC AU JUS	BOEUF A L'ITALIENNE	AIGUILLETTE DE POULET CHARCUTIERE
Accompagnements	POMMES DE TERRE PERSILLEES	POEELE LEONARDE	CAROTTES AU JUS	LEGUMES COUSCOUS	NAVETS	RIZ PILAF	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	GOUDA	PETITS SUISSES NATURES	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT AUX FRUITS SANS SUCRE	YAOURT NATURE	GOUDA
Desserts	POIRE AU SIROP	PUREE DE FRUITS	ORANGE	ORANGE	POMME CUITE	PUREE DE FRUITS	CREME FONDANTE CHOCOLAT DU CHEF



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU B	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	SALADE CARMEN	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE ALSACIENNE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRINTANIERE	SALADE POTAGERE
Plats protidiques	STEAK HACHE DE VEAU	STEAK HACHE DE VEAU	PORC A L'ANCIENNE VPF	OMELETTE SAUCE TOMATE	FILET DE POULET	PORC AU JUS	FILET DE LIEU SAUCE CREME
Accompagnements	LEGUMES CAMPAGNARDS	POMMES VAPEUR	EPINARDS BECHAMEL	MACARONIS	HARICOTS VERTS	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS
Produits laitiers	PUREE DE FRUITS	PETITS SUISSES NATURES	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE
Desserts	YAOURT NATURE	POMME	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	PUREE 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





Semaine du
lundi 11 mai 2026 au dimanche 17 mai 2026

SANS GRAISSE

	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	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE LAPEROUSE	MACEDOINE VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE LAPEROUSE	TERRINE DE LEGUMES DU CHEF
Plats protidiques	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC MARENGO VPF	PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE	FILET DE POULET A L'ECHALOTE	PORC AU JUS	BOEUF A L'ITALIENNE	AIGUILLETTE DE POULET CHARCUTIERE
Accompagnements	BLETTES SAUCE PROVENCALE	POEELE LEONARDE	CAROTTES AU JUS	LEGUMES COUSCOUS	NAVETS	COURGETTES	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSSES SUCRES	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSSES SUCRES
Desserts	POIRE AU SIROP	MOSAIQUE DE FRUIT	ORANGE	ORANGE	POMME CUITE	PUREE DE FRUITS	CREME FONDANTE CHOCOLAT DU CHEF



	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 CARMEN	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE ALSACIENNE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRINTANIERE	SALADE POTAGERE
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU	NORMANDIN DE VEAU	PORC A L'ANCIENNE VPF	OMELETTE SAUCE TOMATE	FILET DE POULET	PORC AU JUS	LIEU AU JUS CITRONNE
Accompagnements	LEGUMES CAMPAGNARDS	POMMES VAPEUR	EPINARDS	MACARONIS	HARICOTS VERTS	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS
Produits laitiers	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT NATURE	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	YAOURT NATURE	POMME	YAOURT NATURE SUCRE	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PUREE 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





Semaine du

lundi 11 mai 2026

au

dimanche 17 mai 2026

MIXÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE PRINTANIERE	TERRINE DE LEGUMES DU CHEF
Plats protidiques	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC MARENGO VPF	VEAU SAUCE MILANAISE	POULET A L'ECHALOTE	PORC AU JUS	BOEUF A L'ITALIENNE	DINDE SAUCE CHARCUTIERE
Accompagnements	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSÉS SUCRÉS	FROMAGE BLANC SUCRE	MINI CHEVRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU LE CARRE
Desserts	POIRE AU SIROP	PUREE DE FRUITS	CREME DESSERT CAFE	CARRE FRAMBOISE	CREME DESSERT VANILLE	PUREE DE FRUITS	CREME FONDANTE CHOCOLAT DU CHEF



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU B	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE PRINTANIERE	TERRINE DE LEGUMES DU CHEF
Plats protidiques	PORC A L'ANCIENNE VPF	PORC MARENGO VPF	PORC A L'ANCIENNE VPF	OMELETTE SAUCE TOMATE	POULET AU BOUILLON	JAMBON	FILET DE LIEU SAUCE CREME
Accompagnements	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE D'EPINARDS	PUREE DE CELERI	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE PETITS POIS
Produits laitiers	COUPE LIEGEOISE VANILLE	PETITS SUISSÉS SUCRÉS	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE FONDU	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE FRAIS FONDU	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT PRALINE

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 11 mai 2026

dimanche 17 mai 2026

MOULINÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	BETTERAVES VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE PRINTANIERE	TERRINE DE LEGUMES DU CHEF
Plats protidiqes	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC MARENGO VPF	VEAU SAUCE MILANAISE	POULET A L'ECHALOTE	PORC AU JUS	BOEUF A L'ITALIENNE	DINDE SAUCE CHARCUTIERE
Accompagne- ments	POMMES DE TERRE PERSILLEES	PUREE DE COURGETTES	CAROTTES AU JUS	LEGUMES COUSCOUS	PUREE DE COURGETTES	COURGETTES	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA	PETITS SUISSES SUCRES	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE	MIMOLETTE
Desserts	POIRE AU SIROP	MOSAIQUE DE FRUIT	CREME DESSERT CAFE	ECLAIR A LA VANILLE	CREME DESSERT VANILLE	PUREE DE FRUITS	TARTE AU CHOCOLAT



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU B	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	BETTERAVES VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE PRINTANIERE	TERRINE DE LEGUMES DU CHEF
Plats protidiqes	PORC A L'ANCIENNE VPF	PORC MARENGO VPF	PORC A L'ANCIENNE VPF	OMELETTE SAUCE TOMATE	POULET AU BOUILLON	JAMBON	FILET DE LIEU SAUCE CREME
Accompagne- ments	LEGUMES CAMPAGNARDS	POMMES VAPEUR	PUREE D'EPINARDS	MACARONIS	HARICOTS VERTS	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE PETITS POIS
Produits laitiers	COUPE LIEGEOISE VANILLE	PETITS SUISSES SUCRES	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE FONDU	COMPOTE DE FRUITS	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT PRALINE

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

