



Semaine du
lundi 13 avril 2026 au dimanche 19 avril 2026

NORMAL

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 LAPEROUSE	ROSETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE BRESILIENNE	SALADE DE RIZ AUX OLIVES	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CREME	SAUCISSE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	COUSCOUS VEGETARIEN ET SES LEGUMES	EMINCE DE POULET BAHIA	PORC AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE
Accompagne- ments	RIZ PILAF	POEELE LEONARDE	POMMES DE TERRE LAMELLES	SEMOULE DE COUSCOUS	COQUILLETES	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	CAMEMBERT	YAOURT AROMATISE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	RIZ AU LAIT	MINI CHEVRE
Desserts	CREME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	ORANGE	TARTE POMME RHUBARBE	COMPOTE DE FRUITS		PARIS BREST

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	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE EGYPTIENNE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE PDT ET THON	SALADE DE PEAS A LA MENTHE*	SALADE DE BLE PRINTANIER
Plats protidiqes	RISSOLETTE DE PORC	FILET DE POULET	CREPE AU FROMAGE (PLAT)	FILET DE COLIN MEUNIERE	JAMBON	LASAGNES (P.Complet)	PANE DE SARRASIN LENTILLES POIREAUX
Accompagne- ments	PETITS POIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE BUTTERNUT	PUREE DE CAROTTES	ENDIVES BECHAMEL		PRINTANIERE DE LEGUMES
Produits laitiers	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSES AROMATISES	MIMOLETTE	CAMEMBERT	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES
Desserts	MOUSSE CAFE	KIWI	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CAMEL	BANANE	POMME	CREME DESSERT VANILLE

* 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. »

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



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 13 avril 2026
au
dimanche 19 avril 2026

NORMAL 4C

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	SALADE LAPEROUSE	ROSETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE BRESILIENNE	SALADE DE RIZ AUX OLIVES	SALADE ACAPULCO
Plats protidiques	COLIN SAUCE CREME	SAUCISSE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	COUSCOUS VEGETARIEN ET SES LEGUMES	EMINCE DE POULET BAHIA	PORC AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE
Accopagne- ments	RIZ PILAF	POEELE LEONARDE	POMMES DE TERRE LAMELLES	SEMOULE DE COUSCOUS	COQUILLETES	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Desserts	CREME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	ORANGE	TARTE POMME RHUBARBE	COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE CITRON	PARIS BREST
							
MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	SALADE DE PATES ARLEQUIN	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE EGYPTIENNE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE PDT ET THON	SALADE DE PEAS A LA MENTHE*	SALADE DE BLE PRINTANIER
Plats protidiques	RISSOLETTE DE PORC	FILET DE POULET	CREPE AU FROMAGE (PLAT)	FILET DE COLIN MEUNIERE	JAMBON	LASAGNES (P.Complet)	PANE DE SARRASIN LENTILLES POIREAUX
Accopagne- ments	PETITS POIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE BUTTERNUT	PUREE DE CAROTTES	ENDIVES BECHAMEL		PRINTANIERE DE LEGUMES
Desserts	MOUSSE CAFE	KIWI	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CARAMEL	BANANE	POMME	CREME DESSERT VANILLE

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 :

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 13 avril 2026
au
dimanche 19 avril 2026

DIABETIQUE

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 LAPEROUSE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE BRESILIEENNE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	COLIN JUS D'ANETH	PORC AU JUS	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	COUSCOUS VEGETARIEN ET SES LEGUMES	EMINCE DE POULET BAHIA	PORC AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE
Légumes	PUREE DE COURGETTES	POEELE LEONARDE	TRIO DE LEGUMES	LEGUMES COUSCOUS	POEELE CAMPAGNARDE	CAROTTES NATURE	BLETES SAUCE PROVENCALE
Féculets	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE LAMELLES	POMMES DE TERRE LAMELLES	SEMOULE DE COUSCOUS	COQUILLETES	LENTILLES CUISEES	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE FONDU ALLEGE
Desserts	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	ORANGE	POMME ÉCUTE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	TARTELETES AUX FRUITS

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	SALADE DE HARICOTS VERTS	MACEDOINE VINAIGRETTE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE REUNIONNAISE	SALADE DE PEAS A LA MENTHE*	SALADE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiqes	PORC AU JUS	FILET DE POULET	BOEUF AU JUS	COLIN SAUCE TOMATE	JAMBON	LIEU SAUCE HOMARDINE	OEUF DURS SAUCE TOMATE
Légumes	PETITS POIS	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE BUTTERNUT	PUREE DE CAROTTES	ENDIVES BRAISEES	FONDUE DE POIREAUX	PRINTANIERE DE LEGUMES
Féculets	LENTILLES CUISEES	PUREE DE POMMES DE TERRE	BLE PILAF	POMMES VAPEUR	BOULGOUR	MACARONIS	FLAGEOLETS
Produits laitiers	PUREE DE FRUITS	PETITS SUISSES NATURES	MIMOLETTE	CAMEMBERT	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE FRUITS
Desserts	YAOURT NATURE	KIWI	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	BANANE	POMME	PETITS SUISSES NATURES

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 13 avril 2026 au dimanche 19 avril 2026

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 LAPEROUSE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE BRESILIENNE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiques	COLIN SAUCE CREME	PORC AU JUS	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE ORIENTALE	EMINCE DE POULET BAHIA	PORC AU JUS	BOEUF SAUCE MILANAISE
Accompagnements	RIZ PILAF	POEELE LEONARDE	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT CHOCOLAT	SEMOULE AU LAIT	ORANGE	TARTE POMME RHUBARBE	COMPOTE DE FRUITS	RIZ AU LAIT MAISON	PARIS BREST

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	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE EGYPTIENNE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE PDT ET THON	SALADE DE PEAS A LA MENTHE*	SALADE DE BLE PRINTANIER
Plats protidiques	PORC AU JUS	FILET DE POULET	BOEUF AU JUS	COLIN SAUCE TOMATE	JAMBON SANS SEL	LIEU AU JUS CITRONNE	OEUF DURS SAUCE TOMATE
Accompagnements	PETITS POIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE BUTTERNUT	PUREE DE CAROTTES	ENDIVES BRAISEES	MACARONIS	PRINTANIERE DE LEGUMES
Produits laitiers	MOUSSE CAFE	PETITS SUISSES AROMATISES	GOUDA	PETITS SUISSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	CREME DESSERT VANILLE
Desserts	YAOURT AROMATISE	KIWI	COMPOTE DE FRUITS	RIZ AU LAIT MAISON	BANANE	POMME	SEMOULE AU LAIT

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 13 avril 2026
au
dimanche 19 avril 2026

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	SALADE LAPEROUSE	ROSETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE BRESILIENNE	SALADE DE RIZ AUX OLIVES	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CREME	SAUCISSE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	COUSCOUS VEGETARIEN ET SES LEGUMES	EMINCE DE POULET BAHIA	PORC AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE
Accompagne- ments	RIZ PILAF	POEELE LEONARDE	POMMES DE TERRE LAMELLES	SEMOULE DE COUSCOUS	COQUILLETES	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE FONDU EMMENTAL	MINI CHEVRE
Desserts	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	ORANGE	POMME CUITE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	TARTELETTES AUX FRUITS

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	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE EGYPTIENNE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE PDT ET THON	SALADE DE PEAS A LA MENTHE*	SALADE DE BLE PRINTANIER
Plats protidiqes	RISSOLETTE DE PORC	FILET DE POULET	CREPE AU FROMAGE (PLAT)	FILET DE COLIN MEUNIERE	JAMBON	LASAGNES (P.Complet)	PANE DE SARRASIN LENTILLES POIREAUX
Accompagne- ments	PETITS POIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE BUTTERNUT	PUREE DE CAROTTES	ENDIVES BECHAMEL		PRINTANIERE DE LEGUMES
Produits laitiers	CANTAL AOP	PETITS SUISSES NATURES	MIMOLETTE	CAMEMBERT	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE FRUITS
Desserts	YAOURT NATURE	KIWI	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	BANANE	POMME	PETITS SUISSES NATURES

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 13 avril 2026
au
dimanche 19 avril 2026

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 LAPEROUSE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE BRESILLENNE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiques	COLIN SAUCE CREME	PORC AU JUS	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE ORIENTALE	EMINCE DE POULET BAHIA	PORC AU JUS	BOEUF SAUCE MILANAISE
Accompagne- ments	RIZ PILAF	POEELE LEONARDE	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SAINT PAULIN	GOUDA
Desserts	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	ORANGE	POMME CUITE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	TARTELETTES AUX FRUITS

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	SALADE DE HARICOTS VERTS	MACEDOINE VINAIGRETTE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE REUNIONNAISE	SALADE DE PEAS A LA MENTHE*	SALADE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiques	PORC AU JUS	FILET DE POULET	BOEUF AU JUS	COLIN SAUCE TOMATE	JAMBON SANS SEL	LIEU AU JUS CITRONNE	OEUF DURS SAUCE TOMATE
Accompagne- ments	PETITS POIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE BUTTERNUT	PUREE DE CAROTTES	ENDIVES BRAISEES	MACARONIS	PRINTANIERE DE LEGUMES
Produits laitiers	PUREE DE FRUITS	PETITS SUISSES NATURES	GOUDA	PETITS SUISSES NATURES	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE FRUITS
Desserts	YAOURT NATURE	KIWI	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	BANANE	POMME	PETITS SUISSES NATURES

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 13 avril 2026
au
dimanche 19 avril 2026

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 LAPEROUSE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE BRESILIENNE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	COLIN JUS D'ANETH	PORC AU JUS	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	COUSCOUS VEGETARIEN ET SES LEGUMES	EMINCE DE POULET BAHIA	PORC AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE
Accompagne- ments	COURGETTES	POEELE LEONARDE	POMMES DE TERRE LAMELLES	LEGUMES COUSCOUS	POEELE CAMPAGNARDE	CAROTTES NATURE	BLETTES SAUCE PROVENCALE
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	ORANGE	POMME CUITE	COMPOTE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	TARTELETTES AUX FRUITS

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	SALADE DE HARICOTS VERTS	MACEDOINE VINAIGRETTE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE REUNIONNAISE	SALADE DE PEAS A LA MENTHE*	SALADE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiqes	PORC AU JUS	FILET DE POULET	BOEUF AU JUS	COLIN SAUCE TOMATE	JAMBON	LIEU SAUCE HOMARDINE	OEUF DURS SAUCE TOMATE
Accompagne- ments	PETITS POIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE BUTTERNUT	PUREE DE CAROTTES	ENDIVES BRAISEES	MACARONIS	PRINTANIERE DE LEGUMES
Produits laitiers	PUREE DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS SANS SUCRE	YAOURT AUX FRUITS SANS SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	CREME DESSERT VANILLE
Desserts	YAOURT NATURE	KIWI	COMPOTE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	BANANE	POMME	PETITS SUISSES NATURES

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 13 avril 2026 au dimanche 19 avril 2026

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 MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE CAROTTES A L'ORANGE	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE BETTERAVES AUX EPICES
Plats protidiques	COLIN SAUCE CREME	PORC AU JUS	POULET AU BOUILLON	BOEUF SAUCE ORIENTALE VBF	EMINCE DE POULET BAHIA	PORC AU JUS	VEAU SAUCE MILANAISE
Accompagnements	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	MINI CHEVRE
Desserts	CREME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	CARRE FRAMBOISE	COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE CITRON	CARRE 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 MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE CAROTTES A L'ORANGE	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE BETTERAVES AUX EPICES
Plats protidiques	PORC AU JUS	DINDE AU JUS	BOEUF AU JUS	COLIN SAUCE TOMATE	JAMBON	LIEU SAUCE HOMARDINE	OEUF DURS SAUCE TOMATE
Accompagnements	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE BUTTERNUT	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE CHOUX BRAISE	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE CHOUX FLEURS
Produits laitiers	MOUSSE CAFE	PETITS SUISSES AROMATISES	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	FROMAGE FRAIS FONDU	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	CREME DESSERT VANILLE
Desserts	YAOURT AROMATISE	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CAMEL	CREME DESSERT PRALINE	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	PETITS SUISSES SUCRES

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 13 avril 2026
au
dimanche 19 avril 2026

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 MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MOUSSELINE DE CAROTTES A L'ORANGE	SALADE BRESILIENNE	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE BETTERAVES AUX EPICES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CREME	PORC AU JUS	POULET AU BOUILLON	BOEUF SAUCE ORIENTALE VBF	EMINCE DE POULET BAHIA	PORC AU JUS	VEAU SAUCE MILANAISE
Accompagne-ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE LAMELLES	LEGUMES COUSCOUS	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE CAROTTES	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	CAMEMBERT	YAOURT AROMATISE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE FONDU EMMENTAL	MINI CHEVRE
Desserts	CREME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	TARTE POMME RHUBARBE	COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE CITRON	PARIS BREST

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 MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MOUSSELINE DE CAROTTES A L'ORANGE	SALADE BRESILIENNE	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE BETTERAVES AUX EPICES
Plats protidiqes	PORC AU JUS	DINDE AU JUS	BOEUF AU JUS	COLIN SAUCE TOMATE	JAMBON	LASAGNES (P.Complet)	OEUF DURS SAUCE TOMATE
Accompagne-ments	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE BUTTERNUT	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE CHOUX BRAISE	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE CHOUX FLEURS
Produits laitiers	MOUSSE CAFE	PETITS SUISSES AROMATISES	MIMOLETTE	CAMEMBERT	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRE	CREME DESSERT VANILLE
Desserts	YAOURT AROMATISE	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CAMEL	CREME DESSERT PRALINE	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	PETITS SUISSES SUCRES

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.

