



Semaine du
lundi 14 septembre 2026 au dimanche 20 septembre 2026

NORMAL

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	SALADE DE BLE A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PROVENCALE	PATE DE CAMPAGNE	CONCOMBRES A LA CREME	MELON	SALADE ROMAINE
Plats protidiqes	ROTI DE PORC	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	BOUILLABAISSE DE POISSON	NORMANDIN DE VEAU AU GINGEMBRE	POULET MASSALA	OMELETTE SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE GRAND MERE
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	MACARONIS	BLE CREOLE	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	SEMOULE AU LAIT	CAMEMBERT	GOUDA	TOMME NOIRE	TOMME BLANCHE	FROMAGE FRAIS FONDU	CAMEMBERT
Desserts		ORANGE	COUPE LIEGEOISE VANILLE	BEIGNET DONUTS	PRUNES	COMPOTE DE FRUITS	TARTE AUX POMMES



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	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE DE POMMES DE TERRE	ROSETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE TUNISIENNE	CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL
Plats protidiqes	AIGUILLETTE DE POULET A L'INDIENNE	STEAK HACHE DE VEAU JUS BASILIC	BOULETTES DE BOEUF	BOUDIN NOIR AUX POMMES	COLIN SAUCE AMERICAINE	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE LEONARDE	SALADE VERTE	
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	PORT SALUT	FROMAGE BLANC SUCRE	SAMOS	YAOURT SUCRE BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS MIXES
Desserts	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT CHOCOLAT	POMME	FLAN NAPPE AU CARAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	RIZ AU LAIT MAISON	CREME DESSERT VANILLE

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 14 septembre 2026 au dimanche 20 septembre 2026

NORMAL 4C

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	SALADE DE BLE A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PROVENCALE	PATE DE CAMPAGNE	CONCOMBRES A LA CREME	MELON	SALADE ROMAINE
Plats protidiqes	ROTI DE PORC	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	BOUILLABAISSSE DE POISSON	NORMANDIN DE VEAU AU GINGEMBRE	POULET MASSALA	OMELETTE SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE GRAND MERE
Accopagne-ments	POELEE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	MACARONIS	BLE CREOLE	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Desserts	SEMOULE AU LAIT	ORANGE	COUPE LIEGEOISE VANILLE	BEIGNET DONUTS	PRUNES	COMPOTE DE FRUITS	TARTE AUX POMMES



MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE DE POMMES DE TERRE	ROSETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE TUNISIENNE	CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL
Plats protidiqes	AIGUILLETTE DE POULET A L'INDIENNE	STEAK HACHE DE VEAU JUS BASILIC	BOULETTES DE BOEUF	BOUDIN NOIR AUX POMMES	COLIN SAUCE AMERICAINE	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accopagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	POELEE LEONARDE	SALADE VERTE	
Desserts	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT CHOCOLAT	POMME	FLAN NAPPE AU CARMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	RIZ AU LAIT MAISON	CREME DESSERT VANILLE

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 :

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
lundi 14 septembre 2026
au
dimanche 20 septembre 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	MACEDOINE VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PROVENCALE	TOMATE AU BASILIC	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MELON	POIREAUX VINAIGRETTE
Plats protidiqes	ROTI DE PORC	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	BOUILLABAISSA DE POISSON	STEAK HACHE DE VEAU	POULET MASSALA	OMELETTE SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE GRAND MERE
Légumes	POELEE CAMPAGNARDE	CHOUX FLEURS	PUREE DE RATATOUILLE	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	BLETTES PERSILLEES	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	CAROTTES NATURE
Féculents	HARICOTS ROUGES	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	SEMOULE DE COUSCOUS	MACARONIS	BLE CREOLE	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	CANTAL AOP	CAMEMBERT	GOUDA	FROMAGE FONDU ALLEGE	TOMME BLANCHE	PETITS SUISSES NATURES	CAMEMBERT
Desserts	ORANGE	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PRUNES	PUREE DE FRUITS	TARTE NORMANDE

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	CAROTTES A LA MAROCAINE	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE D'ARMOR	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiqes	AIGUILLETTE DE POULET A L'INDIENNE	STEAK HACHE DE VEAU JUS BASILIC	BOULETTES DE BOEUF	PORC AUX POMMES	COLIN SAUCE AMERICAINE	JAMBON	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Légumes	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS	LEGUMES COUSCOUS	POELEE LEONARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	
Féculents	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE POMMES DE TERRE	LENTILLES CUISEES	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ CREOLE	FLAGEOLETS	RIZ PILAF
Produits laitiers	YAOURT NATURE	FROMAGE FONDU ALLEGE	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSES NATURES	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	POMME	NECTARINE	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS

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 14 septembre 2026 au dimanche 20 septembre 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	SALADE DE BLE A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PROVENCALE	TOMATE AU BASILIC	CONCOMBRES A LA CREME	MELON	SALADE ROMAINE
Plats protidiqes	ROTI DE PORC	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	BOUILLABAISSA DE POISSON	STEAK HACHE DE VEAU	POULET MASSALA	OMELETTE SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE GRAND MERE
Accompagne-ments	POELEE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS	MACARONIS	BLE CREOLE	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA	SAINT PAULIN	GOUDA	PETITS SUISSSES SUCRES	SAINT PAULIN
Desserts	SEMOULE AU LAIT	ORANGE	COUPE LIEGEOISE VANILLE	BEIGNET DONUTS	PRUNES	COMPOTE DE FRUITS	TARTE AUX POMMES



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	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE D'ARMOR	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE TUNISIENNE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiqes	AIGUILLETTE DE POULET A L'INDIENNE	STEAK HACHE DE VEAU	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AUX POMMES	COLIN SAUCE AMERICAINE	JAMBON SANS SEL	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	POELEE LEONARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT CHOCOLAT	POMME	FLAN NAPPE AU CARAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	RIZ AU LAIT MAISON	CREME DESSERT VANILLE

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 14 septembre 2026 au dimanche 20 septembre 2026

SANS SUCRE

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	SALADE DE BLE A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PROVENCALE	PATE DE CAMPAGNE	CONCOMBRES A LA CREME	MELON	SALADE ROMAINE
Plats protidiqes	ROTI DE PORC	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	BOUILLABAISSA DE POISSON	NORMANDIN DE VEAU AU GINGEMBRE	POULET MASSALA	OMELETTE SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE GRAND MERE
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	MACARONIS	BLE CREOLE	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	CANTAL AOP	CAMEMBERT	GOUDA	TOMME NOIRE	TOMME BLANCHE	PETITS SUISSSES NATURES	CAMEMBERT
Desserts	ORANGE	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PRUNES	PUREE DE FRUITS	TARTE NORMANDE



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	CAROTTES A LA MAROCAINE	CAROTTES A LA MAROCAINE	ROSETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE TUNISIENNE	CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL
Plats protidiqes	AIGUILLETTE DE POULET A L'INDIENNE	STEAK HACHE DE VEAU JUS BASILIC	BOULETTES DE BOEUF	BOUDIN NOIR AUX POMMES	COLIN SAUCE AMERICAINE	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE LEONARDE	SALADE VERTE	
Produits laitiers	YAOURT NATURE	PORT SALUT	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	POMME	NECTARINE	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS

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 14 septembre 2026 au dimanche 20 septembre 2026

SANS SUCRE 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	SALADE DE BLE A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PROVENCALE	TOMATE AU BASILIC	CONCOMBRES A LA CREME	MELON	SALADE ROMAINE
Plats protidiqes	ROTI DE PORC	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	BOUILLABAISSA DE POISSON	STEAK HACHE DE VEAU	POULET MASSALA	OMELETTE SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE GRAND MERE
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS	MACARONIS	BLE CREOLE	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	GOUDA	SAINT PAULIN	GOUDA	PETITS SUISSSES NATURES	SAINT PAULIN
Desserts	ORANGE	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PRUNES	PUREE DE FRUITS	TARTE NORMANDE



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	CAROTTES A LA MAROCAINE	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE D'ARMOR	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiqes	AIGUILLETTE DE POULET A L'INDIENNE	STEAK HACHE DE VEAU	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AUX POMMES	COLIN SAUCE AMERICAINE	JAMBON SANS SEL	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE LEONARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	
Produits laitiers	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	POMME	NECTARINE	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS

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 14 septembre 2026 au dimanche 20 septembre 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	MACEDOINE VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PROVENCALE	TOMATE AU BASILIC	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MELON	POIREAUX VINAIGRETTE
Plats protidiqes	ROTI DE PORC	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	BOUILLABAISSE DE POISSON	STEAK HACHE DE VEAU	POULET MASSALA	OMELETTE SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE GRAND MERE
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	CHOUX FLEURS	PUREE DE RATATOUILLE	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	MACARONIS	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	CAROTTES NATURE
Produits laitiers	CANTAL AOP	CAMEMBERT	GOUDA	FROMAGE FONDU ALLEGE	TOMME BLANCHE	PETITS SUISSSES SUCRES	CAMEMBERT
Desserts	SEMOULE AU LAIT	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PRUNES	COMPOTE DE FRUITS	TARTE NORMANDE



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	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE D'ARMOR	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiqes	AIGUILLETTE DE POULET A L'INDIENNE	STEAK HACHE DE VEAU JUS BASILIC	BOULETTES DE BOEUF	PORC AUX POMMES	COLIN SAUCE AMERICAINE	JAMBON	STEAK HACHE DE VEAU
Accompagne-ments	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS	LEGUMES COUSCOUS	POEELE LEONARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	YAOURT AUX FRUITS MIXES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU ALLEGE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSSES SUCRES	YAOURT SUCRE BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS MIXES
Desserts	ORANGE	COMPOTE DE FRUITS	POMME	NECTARINE	PUREE DE FRUITS	RIZ AU LAIT MAISON	PUREE DE FRUITS

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 14 septembre 2026 au dimanche 20 septembre 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 MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE BROCOLIS
Plats protidiqes	PORC AU JUS	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	BOUILLABAISSA DE POISSON	SAUTE DE VEAU AU JUS	POULET MASSALA	OMELETTE SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE GRAND MERE
Accompagne-ments	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE COEUR DE CELERI SCE TOMATE	PUREE DE RATATOUILLE	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE BLETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CAROTTES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	MINI CHEVRE	PETITS SUISSSES SUCRES	FROMAGE FONDU	FROMAGE FRAIS FONDU	FROMAGE FONDU EMMENTAL
Desserts	COMPOTE POMME/FRAISE	COMPOTE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	CREME DESSERT PRALINE	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 MACEDOINE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE BROCOLIS
Plats protidiqes	POULET A L'INDIENNE	POULET AU BOUILLON	BOEUF AU JUS	PORC AUX POMMES	COLIN AU JUS CITRONNE	JAMBON	SAUTE DE VEAU AU JUS
Accompagne-ments	PUREE DE COEUR DE CELERI SCE TOMATE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE D'EPINARDS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE COURGETTES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE BLANC SUCRE	SAMOS	YAOURT SUCRE BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS MIXES
Desserts	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE CAFE	FLAN NAPPE AU Caramel	FLAN AROMATISE VANILLE	YAOURT NATURE SUCRE	CREME DESSERT VANILLE

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 14 septembre 2026 au dimanche 20 septembre 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 MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	PATE DE CAMPAGNE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE BROCOLIS
Plats protidiqes	PORC AU JUS	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	BOUILLABAISSA DE POISSON	SAUTE DE VEAU AU JUS	POULET MASSALA	OMELETTE SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE GRAND MERE
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	PUREE DE RATATOUILLE	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	MACARONIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Produits laitiers	CANTAL AOP	CAMEMBERT	GOUDA	TOMME NOIRE	TOMME BLANCHE	FROMAGE FRAIS FONDU	CAMEMBERT
Desserts	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE VANILLE	BEIGNET DONUTS	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	CREME DESSERT PRALINE	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 MACEDOINE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	PATE DE CAMPAGNE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE BROCOLIS
Plats protidiqes	POULET A L'INDIENNE	POULET A L'INDIENNE	BOULETTES DE BOEUF	PORC AUX POMMES	COLIN SAUCE AMERICAINE	JAMBON	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	BLETES SAUCE PROVENCALE	PUREE D'EPINARDS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE LEONARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	YAOURT AUX FRUITS MIXES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	PORT SALUT	FROMAGE BLANC SUCRE	SAMOS	YAOURT SUCRE BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS MIXES
Desserts	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE CAFE	FLAN NAPPE AU CARMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	RIZ AU LAIT MAISON	CREME DESSERT VANILLE

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

