



Semaine du  
lundi 16 mars 2026 au dimanche 22 mars 2026

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 MAYONNAISE	ROSETTE	PIZZA	SAUCISSON A L'AIL	TERRINE DE POISSON	SALADE REUNIONNAISE	CAROTTES A LA MAROCAINE
Plats protidiques	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR	BOULETTES DE BOEUF	PORC AU JUS	NORMANDIN JUS A L'ESTRAGON	CHOUCROUTE GARNIE (P. Complet)	GARNITURE VEGETARIENNE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE
Accompagnements	FRITES	FLAGEOLETS	PETITS POIS	CAROTTES NATURE		MACARONIS	GRATIN DAUPHINOIS
Produits laitiers	SEMOULE AU LAIT	TOMME NOIRE	CANTAL AOP	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE
Desserts		COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	COMPOTE POMME A LA VANILLE	ECLAIR AU CAFE	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CAMEL	TARTE AU 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	SALADE DE PATES AU BASILIC	SALADE DE POMMES DE TERRE	BETTERAVES AUX EPICES	SALADE RASTA	SALADE DE RIZ AU CHORIZO	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiques	STEAK HACHE DE VEAU	SAUCISSE	COLIN SAUCE CITRON	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	OMELETTE SAUCE TOMATE	MERGUEZ	RISSOLETTE DE PORC
Accompagnements	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	COURGETTES PERSILLEES	RIZ PILAF		PUREE DE POTIRON	LEGUMES COUSCOUS	POEELE LEONARDE
Produits laitiers	CAMEMBERT	PETITS SUISSES SUCRES	POMME	MIMOLETTE	POMME	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CREME DESSERT VANILLE	YAOURT NATURE SUCRE	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	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.

