



Semaine du
lundi 16 septembre 2024
au
dimanche 22 septembre 2024

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 BROCOLIS	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	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	POULET AU BOUILLON	MAFE DE POULET	POULET AU BOUILLON	DINDE SAUCE GRAND MERE
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	PUREE DE HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Produits laitiers	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	GOUDA	TOMME NOIRE	BRIE	FROMAGE FRAIS FONDU	CAMEMBERT
Desserts	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE DE POIRES	COUPE LIEGEOISE VANILLE	BEIGNET DONUTS	COMPOTE POMMES/BANANE	COMPOTE POMME/ABRICOTS	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 BROCOLIS	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	PATE DE CAMPAGNE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE BROCOLIS
Plats protidiqes	POULET AU BOUILLON	POULET AU BOUILLON	OEUF DURS A LA NAPOLITAINE	PORC AUX POMMES	POISSONNETTE PANE	JAMBON	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagne-ments	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	PUREE D'EPINARDS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE LEGUMES	JARDINIERE DE LEGUMES	
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	PORT SALUT	FROMAGE BLANC SUCRE	SAMOS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS MIXES
Desserts	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE AU CHOCOLAT	FLAN NAPPE AU CAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	RIZ AU LAIT	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 16 septembre 2024
au
dimanche 22 septembre 2024

NORMAL

MIDI	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 HAWAIIENNE	PATE DE CAMPAGNE	SALADE SENEGALAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS ET MAIS	SALADE ROMAINE
Plats protidiques	ROTI DE PORC	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	NORMANDIN DE VEAU AU GINGEMBRE	MAFE DE POULET	FILET DE POULET	DINDE SAUCE GRAND MERE
Accompagnements	POELEE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	RIZ CREOLE	BLE CREOLE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Produits laitiers	SEMOULE AU LAIT	CAMEMBERT	GOUDA	TOMME NOIRE	BRIE	FROMAGE FRAIS FONDU	CAMEMBERT
Desserts		ORANGE	COUPE LIEGEOISE VANILLE	BEIGNET DONUTS	PRUNES	POMME	TARTE AUX POMMES
							
SOIR	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 protidiques	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU JUS BASILIC	OEUFS DURS A LA NAPOLITAINE	BOUDIN NOIR AUX POMMES	POISSONNETTE PANE	TARTE AU THON/TOMATE (Plat)	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE LEGUMES	SALADE VERTE	
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	PORT SALUT	FROMAGE BLANC SUCRE	SAMOS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS MIXES
Desserts	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT CHOCOLAT	POMME	FLAN NAPPE AU CAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	RIZ AU LAIT	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. »





Semaine du
lundi 16 septembre 2024
au
dimanche 22 septembre 2024

NORMAL 4C

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Midi							
Hors d'œuvre	SALADE DE BLE A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE HAWAIIENNE	PATE DE CAMPAGNE	SALADE SENEGALAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS ET MAIS	SALADE ROMAINE
Plats protidiques	ROTI DE PORC	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	NORMANDIN DE VEAU AU GINGEMBRE	MAFE DE POULET	FILET DE POULET	DINDE SAUCE GRAND MERE
Accompagnements	POEELE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	RIZ CREOLE	BLE CREOLE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Desserts	SEMOULE AU LAIT	ORANGE	COUPE LIEGEOISE VANILLE	BEIGNET DONUTS	PRUNES	POMME	TARTE AUX POMMES
Soir							
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 protidiques	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU JUS BASILIC	OEUF DURS A LA NAPOLITAINE	BOUDIN NOIR AUX POMMES	POISSONNETTE PANE	TARTE AU THON/TOMATE (Plat)	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE LEGUMES	SALADE VERTE	CREME DESSERT VANILLE
Desserts	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT CHOCOLAT	POMME	FLAN NAPPE AU CARAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	RIZ AU LAIT	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 16 septembre 2024
au
dimanche 22 septembre 2024

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 HAWAIIENNE	TOMATE AU BASILIC	SALADE SENEGALAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ROMAINE
Plats protidiques	ROTI DE PORC	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	STEAK HACHE DE VEAU	MAFE DE POULET	FILET DE POULET	DINDE SAUCE GRAND MERE
Accompagnements	POEELE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS	RIZ CREOLE	BLE CREOLE	POMMES VAPEUR 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	POMME	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 protidiques	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU	OEUF DURS A LA NAPOLITAINE	PORC AUX POMMES	COLIN SAUCE AMERICAINE	JAMBON SANS SEL	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE LEGUMES	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 CAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	RIZ AU LAIT	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 16 septembre 2024 au dimanche 22 septembre 2024

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 HAWAIIENNE	PATE DE CAMPAGNE	SALADE SENEGALAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS ET MAIS	SALADE ROMAINE
Plats protidiques	ROTI DE PORC	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	NORMANDIN DE VEAU AU GINGEMBRE	MAFE DE POULET	FILET DE POULET	DINDE SAUCE GRAND MERE
Accompagnements	POEELE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	RIZ CREOLE	BLE CREOLE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Produits laitiers	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	GOUDA	TOMME NOIRE	BRIE	PETITS SUISSSES NATURES	CAMEMBERT
Desserts	POMME	ORANGE	PUREE DE POMME FRAISE	PUREE DE POMME FRAISE	PRUNES	POMME	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 protidiques	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU JUS BASILIC	OEUF DURS A LA NAPOLITAINE	BOUDIN NOIR AUX POMMES	POISSONNETTE PANE	TARTE AU THON/TOMATE (Plat)	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE LEGUMES	SALADE VERTE	YAOURT NATURE
Produits laitiers	YAOURT NATURE	PORT SALUT	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	ORANGE	PUREE DE POMME FRAISE	POMME	BANANE	PUREE DE POMME FRAISE	YAOURT NATURE	PUREE DE POMMES

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 16 septembre 2024 au dimanche 22 septembre 2024

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 HAWAIIENNE	TOMATE AU BASILIC	SALADE SENEGALAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ROMAINE
Plats protidiques	ROTI DE PORC	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	STEAK HACHE DE VEAU	MAFE DE POULET	FILET DE POULET	DINDE SAUCE GRAND MERE
Accompagnements	POEELE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS	RIZ CREOLE	BLE CREOLE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	GOUDA	SAINT PAULIN	GOUDA	PETITS SUISSES NATURES	SAINT PAULIN
Desserts	POMME	ORANGE	PUREE DE POMME FRAISE	PUREE DE POMME FRAISE	PRUNES	POMME	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 protidiques	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU	OEUF DURS A LA NAPOLITAINE	PORC AUX POMMES	COLIN SAUCE AMERICAINE	JAMBON SANS SEL	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE LEGUMES	JARDINIERE DE LEGUMES	
Produits laitiers	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSES NATURES	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	ORANGE	PUREE DE POMME FRAISE	POMME	BANANE	PUREE DE POMME FRAISE	YAOURT NATURE	PUREE DE POMMES



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 16 septembre 2024 au dimanche 22 septembre 2024

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 HAWAIIENNE	TOMATE AU BASILIC	SALADE SENEGALAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS ET MAIS	POIREAUX VINAIGRETTE
Plats protidiques	ROTI DE PORC	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	LIEU AU JUS CITRONNE	STEAK HACHE DE VEAU	MAFE DE POULET	FILET DE POULET	DINDE SAUCE GRAND MERE
Accompagnements	POEELE CAMPAGNARDE	CHOUX FLEURS	PUREE DE HARICOTS VERTS	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	RIZ CREOLE	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	GOUDA	FROMAGE FONDU ALLEGE	BRIE	PETITS SUISSSES SUCRES	CAMEMBERT
Desserts	SEMOULE AU LAIT	ORANGE	PUREE DE POMME FRAISE	COMPOTE DE POMMES	PRUNES	POMME	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 protidiques	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU JUS BASILIC	OEUFS DURS A LA NAPOLITAINE	PORC AUX POMMES	COLIN SAUCE AMERICAINE	JAMBON	STEAK HACHE DE VEAU
Accompagnements	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS	LEGUMES COUSCOUS	PUREE DE LEGUMES	JARDINIERE DE LEGUMES	
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU ALLEGE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS MIXES
Desserts	ORANGE	COMPOTE DE POMMES	POMME	BANANE	PUREE DE POMME FRAISE	RIZ AU LAIT	PUREE DE POMMES

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 16 septembre 2024 au dimanche 22 septembre 2024

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 BROCOLIS	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE BROCOLIS
Plats protidiques	PORC AU JUS	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	COLIN SAUCE NORMANDE	POULET AU BOUILLON	MAFE DE POULET	POULET AU BOUILLON	DINDE SAUCE GRAND MERE
Accompagnements	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE COEUR DE CELERI SCE TOMATE	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE SALSIFIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CAROTTES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	MINI CHEVRE	PETITS SUISSIS SUCRES	FROMAGE FONDU	FROMAGE FRAIS FONDU	FROMAGE FONDU EMMENTAL
Desserts	COMPOTE POMME/FRAISE	COMPOTE DE POIRES	COUPE LIEGEOISE VANILLE	COMPOTE DE POMMES	COMPOTE POMMES/BANANE	COMPOTE POMME/ABRICOTS	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 BROCOLIS	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE BROCOLIS
Plats protidiques	POULET AU BOUILLON	POULET AU BOUILLON	OEUF DURS A LA NAPOLITAINE	PORC AUX POMMES	COLIN AU JUS CITRONNE	JAMBON	SAUTE DE VEAU AU JUS
Accompagnements	PUREE DE CELERI	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE D'EPINARDS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE COURGETTES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE BLANC SUCRE	SAMOS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS MIXES
Desserts	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE AU CHOCOLAT	FLAN NAPPE AU CAMEL	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.

