



Semaine du
lundi 17 août 2026 au dimanche 23 août 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	CELERI VINAIGRETTE	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SURIMI	SALADE FARANDOLE	SALADE DE PATES AUX CHAMPIGNONS	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET DE KERANNA	SAUCISSE	EMINCE DE VOLAILLE A LA TOMATE	PORC AU JUS	FILET DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	FLAGEOLETS	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	TOMME NOIRE	SEMOULE AU LAIT	PETITS SUISSES AROMATISES	YAOURT NATURE SUCRE	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS MIXES	TOMME NOIRE
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT		COMPOTE POMME A LA VANILLE	BEIGNET AU CHOCOLAT	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CAMEL	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	SALADE DE PATES AU BASILIC	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE ASIATIQUE	SALADE DE TOMATE	SAUCISSON A L'AIL	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	COLIN A L'OSEILLE	GALETTE DE SOJA PROVENCALE	PORC AU JUS	RISSOLETTE DE VEAU	CREPINETTE DE PORC	FEUILLETE AU CHEVRE
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE POMMES DE TERRE	ENDIVES BRAISEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	GOUDA	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	PECHE	SEMOULE AU LAIT	COUPE LIEGEOISE VANILLE	COMPOTE POMME/FRAISE	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	PUREE DE FRUITS	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
lundi 17 août 2026
au
dimanche 23 août 2026

NORMAL 4C

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	CELERI VINAIGRETTE	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SURIMI	SALADE FARANDOLE	SALADE DE PATES AUX CHAMPIGNONS	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET DE KERANNA	SAUCISSE	EMINCE DE VOLAILLE A LA TOMATE	PORC AU JUS	FILET DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	FLAGEOLETS	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	COMPOTE POMME A LA VANILLE	BEIGNET AU CHOCOLAT	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CAMEL	TARTE AUX POMMES



MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	SALADE DE PATES AU BASILIC	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE ASIATIQUE	SALADE DE TOMATE	SAUCISSON A L'AIL	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	COLIN A L'OSEILLE	GALETTE DE SOJA PROVENCALE	PORC AU JUS	RISSOLETTE DE VEAU	CREPINETTE DE PORC	FEUILLETE AU CHEVRE
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE POMMES DE TERRE	ENDIVES BRAISEES
Desserts	PECHE	SEMOULE AU LAIT	COUPE LIEGEOISE VANILLE	COMPOTE POMME/FRAISE	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	PUREE DE FRUITS	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 :

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 17 août 2026

dimanche 23 août 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	CELERI VINAIGRETTE	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE FARANDOLE	POIREAUX VINAIGRETTE	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET DE KERANNA	PORC AU JUS	EMINCE DE VOLAILLE A LA TOMATE	PORC AU JUS	FILET DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE
Légumes	NAVETS	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	PETITS POIS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES
Féculents	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	FLAGEOLETS	RIZ CREOLE	BLE PILAF	POMMES DE TERRE LAMELLES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	CAMEMBERT	PETITS SUISSES NATURES	YAOURT NATURE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	TOMME NOIRE
Desserts	NECTARINE	PUREE DE FRUITS	COMPOTE POMME A LA VANILLE	POMME	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	TARTELETTE AUX POIRES HYP

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 LAPEROUSE	SALADE REUNIONNAISE	SALADE ASIATIQUE	SALADE DE TOMATE	RATATOUILLE FROIDE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	COLIN A L'OSEILLE	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AU JUS	RISSOLETTE DE VEAU	PORC AU JUS	LIEU AU JUS CITRONNE
Légumes	POEELE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE LEGUMES	ENDIVES BRAISEES
Féculents	RIZ PILAF	PUREE DE POMMES DE TERRE	LENTILLES CUISINEES	MACARONIS	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BLANCS
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSES NATURES	GOUDA	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE
Desserts	PECHE	POMME	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	PECHE

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 17 août 2026 au dimanche 23 août 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	CELERI VINAIGRETTE	RADIS BEURRE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE FARANDOLE	SALADE DE PATES AUX CHAMPIGNONS	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiques	COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET DE KERANNA	PORC AU JUS	EMINCE DE VOLAILLE A LA TOMATE	PORC AU JUS	FILET DE POULET	BOEUF SAUCE POIVRE VBF
Accompagnements	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	PETITS POIS	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSSES AROMATISES	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSSES SUCRES	YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE BLANC SUCRE
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	COMPOTE POMME A LA VANILLE	BEIGNET AU CHOCOLAT	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CAMEL	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	SALADE DE PATES AU BASILIC	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE POTAGERE	SALADE DE TOMATE	RATATOUILLE FROIDE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiques	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	COLIN A L'OSEILLE	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AU JUS	LIEU SAUCE CURRY
Accompagnements	POEELE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE POMMES DE TERRE	ENDIVES BRAISEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSSES SUCRES	SAINT PAULIN	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	PECHE	SEMOULE AU LAIT	COUPE LIEGEOISE VANILLE	COMPOTE POMME/FRAISE	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRE	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
lundi 17 août 2026 au dimanche 23 août 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	CELERI VINAIGRETTE	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SURIMI	SALADE FARANDOLE	SALADE DE PATES AUX CHAMPIGNONS	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET DE KERANNA	SAUCISSE	EMINCE DE VOLAILLE A LA TOMATE	PORC AU JUS	FILET DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	FLAGEOLETS	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	TOMME NOIRE	CAMEMBERT	PETITS SUISSSES NATURES	YAOURT NATURE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	TOMME NOIRE
Desserts	NECTARINE	PUREE DE FRUITS	COMPOTE POMME A LA VANILLE	POMME	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	TARTELETTE AUX POIRES HYP



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 DE PATES AU BASILIC	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE ASIATIQUE	SALADE DE TOMATE	SAUCISSON A L'AIL	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	COLIN A L'OSEILLE	GALETTE DE SOJA PROVENCALE	PORC AU JUS	RISSOLETTE DE VEAU	CREPINETTE DE PORC	FEUILLETE AU CHEVRE
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE POMMES DE TERRE	ENDIVES BRAISEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	GOUDA	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE
Desserts	PECHE	POMME	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	PECHE

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 17 août 2026 au dimanche 23 août 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	CELERI VINAIGRETTE	RADIS BEURRE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE FARANDOLE	SALADE DE PATES AUX CHAMPIGNONS	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET DE KERANNA	PORC AU JUS	EMINCE DE VOLAILLE A LA TOMATE	PORC AU JUS	FILET DE POULET	BOEUF SAUCE POIVRE VBF
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	PETITS POIS	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	YAOURT NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE
Desserts	NECTARINE	PUREE DE FRUITS	COMPOTE POMME A LA VANILLE	POMME	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	TARTELETTE AUX POIRES HYP



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 LAPEROUSE	SALADE REUNIONNAISE	SALADE POTAGERE	SALADE DE TOMATE	RATATOUILLE FROIDE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	COLIN A L'OSEILLE	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AU JUS	LIEU SAUCE CURRY
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE POMMES DE TERRE	ENDIVES BRAISEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	SAINT PAULIN	GOUDA	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE
Desserts	PECHE	POMME	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	PECHE

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 17 août 2026 au dimanche 23 août 2026

SANS GRAISSE

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	CELERI VINAIGRETTE	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE FARANDOLE	POIREAUX VINAIGRETTE	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiques	COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET DE KERANNA	PORC AU JUS	EMINCE DE VOLAILLE A LA TOMATE	PORC AU JUS	FILET DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE
Accompagnements	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	PETITS POIS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSES AROMATISES	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE BLANC SUCRE
Desserts	NECTARINE	PUREE DE FRUITS	COMPOTE POMME A LA VANILLE	POMME	CREME DESSERT VANILLE	PUREE DE FRUITS	TARTELETTE AUX POIRES HYP



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 DE PATES AU BASILIC	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE ASIATIQUE	SALADE DE TOMATE	RATATOUILLE FROIDE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiques	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	COLIN A L'OSEILLE	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AU JUS	RISSOLETTE DE VEAU	PORC AU JUS	LIEU SAUCE CURRY
Accompagnements	POEELE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE LEGUMES	ENDIVES BRAISEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSES AROMATISES	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	PECHE	POMME	COUPE LIEGEOISE VANILLE	COMPOTE POMME/FRAISE	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	PECHE

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 17 août 2026 au dimanche 23 août 2026

MIXE

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	MOUSSELINE DE COURGETTE	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	POULET AU BOUILLON	PORC AU JUS	DINDE A LA TOMATE	PORC AU JUS	POULET AU BOUILLON	BOEUF SAUCE POIVRE VBF
Accompagne-ments	PUREE DE NAVETS	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE COEUR DE CELERI SCE TOMATE	PUREE DE HARICOTS PLATS	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	FROMAGE FONDU	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES AROMATISES	YAOURT NATURE SUCRE	MINI CHEVRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE FONDU CAMEMBERT
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	COMPOTE POMME A LA VANILLE	CARRE ABRICOT	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CAMEL	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	MOUSSELINE DE COURGETTE	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE	COLIN A L'OSEILLE	BOEUF AU JUS	PORC AU JUS	BOEUF AU JUS	PORC AU JUS	LIEU SAUCE CURRY
Accompagne-ments	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE COURGETTES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	FROMAGE FONDU LE CARRE	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE VANILLE	COMPOTE POMME/FRAISE	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRE	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
lundi 17 août 2026 au dimanche 23 août 2026

MOULINE

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	MOUSSELINE DE COURGETTE	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE
Plats protidiques	COLIN SAUCE CITRON	POULET AU BOUILLON	PORC AU JUS	DINDE A LA TOMATE	PORC AU JUS	POULET AU BOUILLON	BOEUF SAUCE POIVRE VBF
Accompagnements	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	TOMME NOIRE	CAMEMBERT	PETITS SUISSSES AROMATISES	YAOURT NATURE SUCRE	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS MIXES	TOMME NOIRE
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	COMPOTE POMME A LA VANILLE	CARRE ABRICOT	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CAMEL	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	MOUSSELINE DE COURGETTE	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE
Plats protidiques	EMINCE DE VOLAILLE	COLIN A L'OSEILLE	BOEUF AU JUS	PORC AU JUS	BOEUF AU JUS	PORC AU JUS	LIEU SAUCE CURRY
Accompagnements	POEELE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	PUREE DE CAROTTES	COURGETTES A L'AIL	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE LEGUMES	ENDIVES BRAISEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSSES SUCRES	GOUDA	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE VANILLE	COMPOTE POMME/FRAISE	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRE	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

