



Semaine du  
au

lundi 18 mai 2026

dimanche 24 mai 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	BETTERAVES AUX EPICES	MACEDOINE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CERVELAS	RAITA DE CONCOMBRE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	CHIPOLATAS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	PAUPIETTE DE VEAU A L'ECHALOTE	POULET TANDOORI	STEAK HACHE DE VEAU PROVENCALE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	RIZ DE PAELLA	BOUQUETIERE DE LEGUMES	RIZ CREOLE	LENTILLES CUISINEES	POMMES NOISETTES
Produits laitiers	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	SAINT PAULIN	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSES SUCRES	TOMME BLANCHE	RIZ AU LAIT	GOUDA
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	MOUSSE CAFE	COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE	CARRE ABRICOT	CREME DESSERT CHOCOLAT		ECLAIR AU CAFE



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 A L'ANETH	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE CONCOMBRES	SALADE BULGARE	PATE DE CAMPAGNE	RADIS BEURRE	SALADE RASTA
Plats protidiques	COLIN A L'OSEILLE	PORC SAUCE WILLIAMS	NORMANDIN DE VEAU	RAVIOLIS (P.Complet)	OMELETTE	CERVELAS ALSACIEN	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE
Accompagnements	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX		RATATOUILLE	POMMES VAPEUR	CAROTTES SAUTEES AU CUMIN
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	GOUDA	TOMME BLANCHE	MINI CHEVRE	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE FRUITS	YAOURT AROMATISE
Desserts	POMME	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CAMEL	KIWI	ENTREMET AROME PRALINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	KIWI

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 18 mai 2026

au

dimanche 24 mai 2026

**NORMAL 4C**

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	BETTERAVES AUX EPICES	MACEDOINE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CERVELAS	RAITA DE CONCOMBRE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE CARMEN
Plats protidiqes	CHIPOLATAS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	PAUPIETTE DE VEAU A L'ECHALOTE	POULET TANDOORI	STEAK HACHE DE VEAU PROVENCALE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagne-ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	RIZ DE PAELLA	BOUQUETIERE DE LEGUMES	RIZ CREOLE	LENTILLES CUISINEES	POMMES NOISETTES
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	MOUSSE CAFE	COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE	CARRE ABRICOT	CREME DESSERT CHOCOLAT	ORANGE	ECLAIR AU CAFE



MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	SALADE DE PATES A L'ANETH	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE CONCOMBRES	SALADE BULGARE	PATE DE CAMPAGNE	RADIS BEURRE	SALADE RASTA
Plats protidiqes	COLIN A L'OSEILLE	PORC SAUCE WILLIAMS	NORMANDIN DE VEAU	RAVIOLIS (P.Complet)	OMELETTE	CERVELAS ALSACIEN	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE
Accompagne-ments	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX		RATATOUILLE	POMMES VAPEUR	CAROTTES SAUTEES AU CUMIN
Desserts	POMME	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CAMEL	KIWI	ENTREMET AROME PRALINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	KIWI

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 18 mai 2026

dimanche 24 mai 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	BETTERAVES AUX EPICES	MACEDOINE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	RAITA DE CONCOMBRE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	PAUPIETTE DE VEAU A L'ECHALOTE	POULET TANDOORI	STEAK HACHE DE VEAU PROVENCALE	ROTI DE PORC
Légumes	HARICOTS VERTS	PUREE DE CAROTTES	TRIO DE LEGUMES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	POELEE DU MARCHÉ	PETITS POIS	CHOU VERT BRAISE
Féculents	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	BOULGOUR	RIZ CREOLE	LENTILLES CUISINEES	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	FROMAGE FONDU ALLEGE	TOMME NOIRE	GOUDA
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	BANANE	KIWI	ORANGE	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	TOMATE A LA CROQUE AU SEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE CONCOMBRES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE	RADIS	SALADE RASTA
Plats protidiques	COLIN A L'OSEILLE	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU	FILET DE POULET	OMELETTE	PORC AU JUS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE
Légumes	LEGUMES A LA GRECOUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX	CAROTTES NATURE	RATATOUILLE	POELEE LEONARDE	CAROTTES SAUTEES AU CUMIN
Féculents	FLAGEOLETS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE LAMELLES	MACARONIS	SEMOULE DE COUSCOUS	POMMES VAPEUR	BLE PILAF
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	GOUDA	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE
Desserts	POMME	PUREE DE FRUITS	BANANE	KIWI	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	KIWI

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  
au

lundi 18 mai 2026

dimanche 24 mai 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	BETTERAVES AUX EPICES	MACEDOINE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	RAITA DE CONCOMBRE	SALADE DE RIZ BRESILIANNE	SALADE CARMEN
Plats protidiqes	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	STEAK HACHE DE VEAU	POULET TANDOORI	STEAK HACHE DE VEAU PROVENCALE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagne-ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	TRIO DE LEGUMES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	RIZ CREOLE	LENTILLES CUISINEES	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSES SUCRES	PETITS SUISSES SUCRES	GOUDA	SAINT PAULIN
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	MOUSSE CAFE	COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE	CARRE ABRICOT	CREME DESSERT CHOCOLAT	ORANGE	ECLAIR AU CAFE



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	TOMATE A LA CROQUE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE CONCOMBRES	SALADE BULGARE	SALADE COMPOSEE	RADIS BEURRE	SALADE RASTA
Plats protidiqes	COLIN A L'OSEILLE	PORC SAUCE WILLIAMS	STEAK HACHE DE VEAU	FILET DE POULET	OMELETTE	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE ORIENTALE
Accompagne-ments	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX	MACARONIS	PUREE DE COURGETTES	POMMES VAPEUR	CAROTTES SAUTEES AU CUMIN
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	SAINT PAULIN	MINI CHEVRE	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE FRUITS	YAOURT AROMATISE
Desserts	POMME	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CAMEL	KIWI	ENTREMET AROME PRALINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	KIWI

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  
au

lundi 18 mai 2026

dimanche 24 mai 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	BETTERAVES AUX EPICES	MACEDOINE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CERVELAS	RAITA DE CONCOMBRE	SALADE DE RIZ BRESILIANNE	SALADE CARMEN
Plats protidiqes	CHIPOLATAS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	PAUPIETTE DE VEAU A L'ECHALOTE	POULET TANDOORI	STEAK HACHE DE VEAU PROVENCALE	ROTI DE PORC
Accompagne-ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	RIZ DE PAELLA	BOUQUETIERE DE LEGUMES	RIZ CREOLE	LENTILLES CUISINEES	POMMES NOISETTES
Produits laitiers	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	TOMME BLANCHE	TOMME NOIRE	GOUDA
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	BANANE	KIWI	ORANGE	TARTELETTE AUX POIRES HYP



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 A L'ANETH	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE CONCOMBRES	SALADE BULGARE	PATE DE CAMPAGNE	RADIS BEURRE	SALADE RASTA
Plats protidiqes	COLIN A L'OSEILLE	PORC SAUCE WILLIAMS	NORMANDIN DE VEAU	RAVIOLIS (P.Complet)	OMELETTE	PORC AU JUS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE
Accompagne-ments	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX		RATATOUILLE	POMMES VAPEUR	CAROTTES SAUTEES AU CUMIN
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	GOUDA	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE
Desserts	POMME	PUREE DE FRUITS	BANANE	KIWI	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	KIWI

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 18 mai 2026 au dimanche 24 mai 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	BETTERAVES AUX EPICES	MACEDOINE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	RAITA DE CONCOMBRE	SALADE DE RIZ BRESILIANNE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	STEAK HACHE DE VEAU	POULET TANDOORI	STEAK HACHE DE VEAU PROVENCALE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	TRIO DE LEGUMES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	RIZ CREOLE	LENTILLES CUISINEES	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	PETITS SUISSES NATURES	GOUDA	SAINT PAULIN
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	BANANE	KIWI	ORANGE	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	TOMATE A LA CROQUE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE CONCOMBRES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE	RADIS	SALADE RASTA
Plats protidiques	COLIN A L'OSEILLE	PORC SAUCE WILLIAMS	STEAK HACHE DE VEAU	FILET DE POULET	OMELETTE	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE ORIENTALE
Accompagnements	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX	MACARONIS	PUREE DE COURGETTES	POMMES VAPEUR	CAROTTES SAUTEES AU CUMIN
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE
Desserts	POMME	PUREE DE FRUITS	BANANE	KIWI	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	KIWI

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 18 mai 2026 au dimanche 24 mai 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	BETTERAVES AUX EPICES	MACEDOINE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	RAITA DE CONCOMBRE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	PAUPIETTE DE VEAU A L'ECHALOTE	POULET TANDOORI	STEAK HACHE DE VEAU PROVENCALE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	TRIO DE LEGUMES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	POEELE DU MARCHÉ	LENTILLES CUISINEES	CHOU VERT BRAISE
Produits laitiers	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	SAINT PAULIN	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSÉS SUCRÉS	FROMAGE FONDU ALLEGE	TOMME NOIRE	GOUDA
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE	CARRE ABRICOT	KIWI	ORANGE	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	TOMATE A LA CROQUE AU SEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE CONCOMBRES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE	RADIS	SALADE RASTA
Plats protidiques	COLIN A L'OSEILLE	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU	FILET DE POULET	OMELETTE	PORC AU JUS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE
Accompagnements	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX	CAROTTES NATURE	RATATOUILLE	POEELE LEONARDE	CAROTTES SAUTEES AU CUMIN
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	GOUDA	TOMME BLANCHE	MINI CHEVRE	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE FRUITS	YAOURT AROMATISE
Desserts	POMME	COMPOTE DE FRUITS	BANANE	KIWI	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	KIWI

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 18 mai 2026

au

dimanche 24 mai 2026

**MIXÉ**

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 BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CELERI	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiques	PORC AU JUS	SAUTE DE VEAU AU JUS	PAELLA	SAUTE DE VEAU AU JUS	POULET TANDOORI	BOEUF PROVENCALE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagnements	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE CHOUX BRAISE
Produits laitiers	FROMAGE FONDU	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSIS SUCRES	SAMOS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU CAMEMBERT
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	MOUSSE CAFE	COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE	CARRE ABRICOT	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE CAFE	CREME FONDANTE A LA CANNELLE 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 BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CELERI	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiques	COLIN A L'OSEILLE	PORC AU JUS	BOEUF AU JUS	RAVIOLIS (P.Complet)	OMELETTE SAUCE TOMATE	JAMBON	POULET SAUCE ORIENTALE
Accompagnements	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE HARICOTS VERTS		PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE CAROTTES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE CROO LAIT	MINI CHEVRE	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE FRUITS	YAOURT AROMATISE
Desserts	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CAMEL	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	ENTREMET AROME PRALINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FLAN AROMATISE 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  
au

lundi 18 mai 2026

dimanche 24 mai 2026

**MOULINÉ**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MACEDOINE VINAIGRETTE	MOUSSELINE DE CAROTTES	CERVELAS	RAITA DE CONCOMBRE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	SALADE CARMEN
Plats protidiques	PORC AU JUS	SAUTE DE VEAU AU JUS	PAELLA	SAUTE DE VEAU AU JUS	POULET TANDOORI	BOEUF PROVENCALE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CAROTTES	TRIO DE LEGUMES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	POEELE DU MARCHÉ	PUREE DE PETITS POIS	POMMES NOISETTES
Produits laitiers	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	SAINT PAULIN	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSÉS SUCRÉS	TOMME BLANCHE	TOMME NOIRE	GOUDA
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	MOUSSE CAFE	COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE	CARRE ABRICOT	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE CAFE	ECLAIR AU CAFE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU B	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MACEDOINE VINAIGRETTE	MOUSSELINE DE CAROTTES	CERVELAS	RAITA DE CONCOMBRE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	SALADE CARMEN
Plats protidiques	COLIN A L'OSEILLE	PORC AU JUS	BOEUF AU JUS	RAVIOLIS (P.Complet)	OMELETTE	JAMBON	POULET SAUCE ORIENTALE
Accompagnements	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	PUREE DE HARICOTS VERTS		PUREE DE COURGETTES	POMMES VAPEUR	CAROTTES SAUTEES AU CUMIN
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	GOUDA	TOMME BLANCHE	MINI CHEVRE	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE FRUITS	YAOURT AROMATISE
Desserts	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CAMEL	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	ENTREMET AROME PRALINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FLAN AROMATISE 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.

