



Semaine du  
lundi 2 mars 2026 au dimanche 8 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	SALADE LAPEROUSE	ROSETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE BRESILIENNE	SALADE DE RIZ AUX OLIVES	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CREME	SAUCISSE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	COUSCOUS VEGETARIEN ET SES LEGUMES	EMINCE DE POULET BAHIA	PORC AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE
Accompagne- ments	RIZ PILAF	POEELE LEONARDE	POMMES DE TERRE LAMELLES	SEMOULE DE COUSCOUS	COQUILLETES	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	SEMOULE AU LAIT	YAOURT AROMATISE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE FONDU EMMENTAL	MINI CHEVRE
Desserts	CREME DESSERT CHOCOLAT		ORANGE	TARTE POMME RHUBARBE	COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE CITRON	PARIS BREST



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 ARLEQUIN	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE EGYPTIENNE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE PDT ET THON	SALADE DE PEAS A LA MENTHE*	SALADE DE BLE PRINTANIER
Plats protidiqes	RISSOLETTE DE PORC	FILET DE POULET	CREPE AU FROMAGE (PLAT)	FILET DE COLIN MEUNIERE	JAMBON	LASAGNES (P.Complet)	PANE DE SARRASIN LENTILLES POIREAUX
Accompagne- ments	PETITS POIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE BUTTERNUT	PUREE DE CAROTTES	ENDIVES BECHAMEL		PRINTANIERE DE LEGUMES
Produits laitiers	MOUSSE CAFE	PETITS SUISSES AROMATISES	MIMOLETTE	CAMEMBERT	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRE	CREME DESSERT VANILLE
Desserts	YAOURT AROMATISE	KIWI	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CAMEL	BANANE	POMME	PETITS SUISSES SUCRES

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

