



Semaine du
lundi 2 septembre 2024
au
dimanche 8 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 CELERI	MOUSSELINE DE CELERI	DUO DE HARICOTS EN SALADE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiques	PORC AU JUS	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	DINDE AU JUS	PORC AUX POIVRONS VPF	HACHIS PARMENTIER VBF (P. Complet)	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC SAUCE CHARCUTIERE VPF
Accompagnements	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	PUREE DE CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE		JARDINIERE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	PETITS SUISSES AROMATISES	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSES SUCRES	GOUDA
Desserts	MOUSSE CAFE	CAKE AUX POMMES	FLAN AROMATISE VANILLE	CARRE ABRICOT	CREME DESSERT CAFE	CREME DESSERT CAMEL	MOELLEUX 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	MOUSSELINE DE CELERI	MOUSSELINE DE CELERI	DUO DE HARICOTS EN SALADE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiques	BOEUF SAUCE BARBECUE	PORC AU JUS	PORC AU JUS	FILET DE COLIN MEUNIERE	JAMBON	BOEUF AU JUS	POULET AU BOUILLON
Accompagnements	LENTILLES CUISINEES	HARICOTS VERTS	PUREE DE RATATOUILLE	POEELE MARAICHERE	PUREE DE HARICOTS VERTS	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	FONDUE DE POIREAUX
Produits laitiers	TOMME NOIRE	PETITS SUISSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	TOMME BLANCHE	BRIE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT CAMEL	PUREE DE POMMES	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	CREME DESSERT PRALINE	FLAN AROMATISE VANILLE	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE AU CAMEL

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 2 septembre 2024 au dimanche 8 septembre 2024

NORMAL

MIDI	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 BLE A L'INDIENNE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	DUO DE HARICOTS EN SALADE	CONCOMBRES A LA CREME	SALADE ACAPULCO	SALADE ORIENTALE	FRIAND AU FROMAGE
Plats protidiques	RISSOLETTE DE PORC	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	DINDE AU JUS	ROUGAIL DE SAUCISSE	HACHIS PARMENTIER VBF (P. Complet)	POISSONNETTE PANE	ROTI DE PORC CHARCUTIER
Accompagnements	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ CREOLE		JARDINIERE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	PETITS SUISSES AROMATISES	YAOURT AUX FRUITS MIXES	RIZ AU LAIT	GOUDA
Desserts	ORANGE	CAKE AUX POMMES	FLAN AROMATISE VANILLE	CARRE ABRICOT	BANANE		MOELLEUX AU CHOCOLAT
SOIR	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	SALADE DE BLE PROVENCALE	ROSETTE	SALADE DE PATES SUEDOISE	SALADE COLESLAW	SALADE DE PDT ET CURRY	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiques	BOULETTES DE VEAU SAUCE BARBECUE	CHIPOLATAS	CROQ FROMAGE	FILET DE COLIN MEUNIERE	JAMBON	PIZZA FROMAGE	FILET DE POULET SAUCE CHAMPENOISE
Accompagnements	LENTILLES CUISEES	HARICOTS VERTS	PUREE DE RATATOUILLE	POEELE MARAICHERE	HARICOTS VERTS	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	FONDUE DE POIREAUX
Produits laitiers	TOMME NOIRE	PETITS SUISSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	TOMME BLANCHE	BRIE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT CARAMEL	PECHE	POMME	CREME DESSERT PRALINE	FLAN AROMATISE VANILLE	NECTARINE	COMPOTE POMMES/CASSIS

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 2 septembre 2024

au

dimanche 8 septembre 2024

NORMAL 4C

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Midi							
Hors d'œuvre	SALADE DE BLE A L'INDIENNE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	DUO DE HARICOTS EN SALADE	CONCOMBRES A LA CREME	SALADE ACAPULCO	SALADE ORIENTALE	FRIAND AU FROMAGE
Plats protidiques	RISSOLETTE DE PORC	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	DINDE AU JUS	ROUGAIL DE SAUCISSE	HACHIS PARMENTIER VBF (P. Complet)	POISSONNETTE PANE	ROTI DE PORC CHARCUTIER
Accompagnements	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ CREOLE	JARDINIERE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE PERSILLEES	
Desserts	ORANGE	CAKE AUX POMMES	FLAN AROMATISE VANILLE	CARRE ABRICOT	BANANE	CREME DESSERT CAMEL	MOELLEUX AU CHOCOLAT
Soir							
Hors d'œuvre	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BLE PROVENCALE	ROSETTE	SALADE DE PATES SUEDOISE	SALADE COLESLAW	SALADE DE PDT ET CURRY	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiques	BOULETTES DE VEAU SAUCE BARBECUE	CHIPOLATAS	CROQ FROMAGE	FILET DE COLIN MEUNIERE	JAMBON	PIZZA FROMAGE	FILET DE POULET SAUCE CHAMPENOISE
Accompagnements	LENTILLES CUISINEES	HARICOTS VERTS	PUREE DE RATATOUILLE	POEELE MARAICHERE	HARICOTS VERTS	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	FONDUE DE POIREAUX
Desserts	CREME DESSERT CAMEL	PECHE	POMME	CREME DESSERT PRALINE	FLAN AROMATISE VANILLE	NECTARINE	COMPOTE POMMES/CASSIS

« 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 2 septembre 2024
au
dimanche 8 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	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE ACAPULCO	SALADE ORIENTALE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
Plats protidiques	PORC AU JUS	LIEU AU JUS CITRONNE	DINDE AU JUS	ROTI DE PORC	HACHIS PARMENTIER VBF (P. Complet)	COLIN SAUCE AMERICAINE	ROTI DE PORC CHARCUTIER
Accompagnements	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ CREOLE		JARDINIERE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA	PETITS SUISSES AROMATISES	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSES SUCRES	SAINTE PAULINE
Desserts	ORANGE	CAKE AUX POMMES	FLAN AROMATISE VANILLE	CARRE ABRICOT	BANANE	CREME DESSERT CAMEL	MOELLEUX AU CHOCOLAT



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	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE BLE PROVENCALE	SALADE CARMEN	CHOU BLANC AUX RAISINS	SALADE COLESLAW	SALADE DE PDT ET CURRY	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiques	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PORC AU JUS	PORC AU JUS	COLIN AU JUS CITRONNE	JAMBON SANS SEL	BOEUF AU JUS	FILET DE POULET SAUCE CHAMPENOISE
Accompagnements	LENTILLES CUISINEES	HARICOTS VERTS	PUREE DE RATATOUILLE	POEELE MARAICHERE	HARICOTS VERTS	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	FONDUE DE POIREAUX
Produits laitiers	GOUDA	PETITS SUISSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	SAINTE PAULINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS
Desserts	CREME DESSERT CAMEL	PECHE	POMME	CREME DESSERT PRALINE	FLAN AROMATISE VANILLE	NECTARINE	COMPOTE POMMES/CASSIS

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 2 septembre 2024
au
dimanche 8 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	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	DUO DE HARICOTS EN SALADE	CONCOMBRES A LA CREME	SALADE ACAPULCO	SALADE ORIENTALE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
Plats protidiques	RISSOLETTE DE PORC	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	DINDE AU JUS	ROUGAIL DE SAUCISSE	HACHIS PARMENTIER VBF (P. Complet)	POISSONNETTE PANE	ROTI DE PORC CHARCUTIER
Accompagnements	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ CREOLE	JARDINIERE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE PERSILLEES	
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	PETITS SUISSES NATURES	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	GOUDA
Desserts	ORANGE	POMME	POMME	PUREE DE POMME PECHE	BANANE	ORANGE	MOELLEUX AU CHOCOLAT



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	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BLE PROVENCALE	ROSETTE	SALADE DE PATES SUEDOISE	SALADE COLESLAW	SALADE DE PDT ET CURRY	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiques	BOULETTES DE VEAU SAUCE BARBECUE	CHIPOLATAS	CROQ FROMAGE	FILET DE COLIN MEUNIERE	JAMBON	BOEUF AU JUS	FILET DE POULET SAUCE CHAMPENOISE
Accompagnements	LENTILLES CUISEES	HARICOTS VERTS	PUREE DE RATATOUILLE	POEELE MARAICHERE	HARICOTS VERTS	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	FONDUE DE POIREAUX
Produits laitiers	TOMME NOIRE	PETITS SUISSES NATURES	YAOURT NATURE	TOMME BLANCHE	BRIE	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS SANS SUCRE
Desserts	PUREE POMMES/BANANES	PECHE	POMME	PECHE	POMME	NECTARINE	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 2 septembre 2024 au dimanche 8 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	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE ACAPULCO	SALADE ORIENTALE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
Plats protidiques	PORC AU JUS	LIEU AU JUS CITRONNE	DINDE AU JUS	ROTI DE PORC	HACHIS PARMENTIER VBF (P. Complet)	COLIN SAUCE AMERICAINE	ROTI DE PORC CHARCUTIER
Accompagnements	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ CREOLE		JARDINIERE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	PETITS SUISSES NATURES	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	SAINT PAULIN
Desserts	ORANGE	POMME	POMME	PUREE DE POMME PECHE	BANANE	ORANGE	MOELLEUX AU CHOCOLAT



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	MACEDOINE VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE	SALADE CARMEN	CHOU BLANC AUX RAISINS	SALADE COLESLAW	POIREAUX VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiques	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PORC AU JUS	PORC AU JUS	COLIN AU JUS CITRONNE	JAMBON SANS SEL	BOEUF AU JUS	FILET DE POULET SAUCE CHAMPENOISE
Accompagnements	LENTILLES CUISEES	HARICOTS VERTS	PUREE DE RATATOUILLE	POEELE MARAICHERE	HARICOTS VERTS	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	FONDUE DE POIREAUX
Produits laitiers	GOUDA	PETITS SUISSES NATURES	YAOURT NATURE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT AUX FRUITS SANS SUCRE
Desserts	PUREE POMMES/BANANES	PECHE	POMME	PECHE	POMME	NECTARINE	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 2 septembre 2024
au
dimanche 8 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	CELERI VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO	SALADE ORIENTALE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
Plats protidiques	PORC AU JUS	LIEU AU JUS CITRONNE	DINDE AU JUS	ROTI DE PORC	HACHIS AUX LEGUMES (P.Complet)	COLIN SAUCE AMERICAINE	ROTI DE PORC CHARCUTIER
Accompagnements	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	COURGETTES		JARDINIERE DE LEGUMES	POEELE LEONARDE
Produits laitiers	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	PETITS SUISSES AROMATISES	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSES SUCRES	GOUDA
Desserts	ORANGE	POMME	POMME	PUREE DE POMME PECHE	BANANE	ORANGE	MOELLEUX 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	MACEDOINE VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE	SALADE CARMEN	CHOU BLANC AUX RAISINS	SALADE COLESLAW	POIREAUX VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiques	BOULETTES DE VEAU SAUCE BARBECUE	PORC AU JUS	PORC AU JUS	COLIN AU JUS CITRONNE	JAMBON	BOEUF AU JUS	FILET DE POULET SAUCE CHAMPENOISE
Accompagnements	COURGETTES SAUCE TOMATE	HARICOTS VERTS	PUREE DE RATATOUILLE	POEELE MARAICHERE	HARICOTS VERTS	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	FONDUE DE POIREAUX
Produits laitiers	TOMME NOIRE	PETITS SUISSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	TOMME BLANCHE	BRIE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT CARAMEL	PECHE	POMME	PECHE	POMME	NECTARINE	COMPOTE POMMES/CASSIS

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 2 septembre 2024
au
dimanche 8 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 CELERI	MOUSSELINE DE CELERI	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiques	PORC AU JUS	LIEU AU JUS CITRONNE	DINDE AU JUS	PORC AUX POIVRONS VPF	HACHIS PARMENTIER VBF (P. Complet)	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC SAUCE CHARCUTIERE VPF
Accompagnements	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE		PUREE DE LEGUMES	PUREE DE CAROTTES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU	PETITS SUISSES AROMATISES	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE
Desserts	MOUSSE CAFE	PUREE DE POMME FRAISE	FLAN AROMATISE VANILLE	CARRE ABRICOT	CREME DESSERT CAFE	CREME DESSERT CAMEL	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 CELERI	MOUSSELINE DE CELERI	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiques	BOEUF SAUCE BARBECUE	PORC AU JUS	PORC AU JUS	COLIN AU JUS CITRONNE	JAMBON	BOEUF AU JUS	POULET AU BOUILLON
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE RATATOUILLE	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE HARICOTS PLATS	PUREE DE LEGUMES
Produits laitiers	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	PETITS SUISSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT CAMEL	PUREE DE POMMES	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	CREME DESSERT PRALINE	FLAN AROMATISE VANILLE	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE AU CAMEL

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

