



Semaine du
lundi 20 avril 2026
au
dimanche 26 avril 2026

NORMAL

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 SAUCE VERTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SURIMI	SALADE ACAPULCO	PATE DE FOIE	SALADE DE RIZ MEXICAINE
Plats protidiques	TARTIFLETTE (P.Complet)	BOEUF SCE ROBERT VBF	BLANQUETTE DE POISSON	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	SAUCISSE	STEAK HACHE DE VEAU	ROTI DE PORC JUS A L'ESTRAGON
Accompagnements		BOUQUETIERE DE LEGUMES	RIZ PILAF	COQUILLETES	LENTILLES CUISEES	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	SEMOULE AU LAIT	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT
Desserts	POMME		COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET AU CHOCOLAT	FLAN AROMATISE VANILLE	CREME DESSERT CAMEL	TARTE AUX POMMES



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 ROMAINE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE RIZ NICOISE	SALADE DEAUVILLAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE PECHE	LIEU SAUCE ESTRAGON	RISSOLETTE DE VEAU	GALETTE QUINOA	LIEU SAUCE CURRY	NUGGETS DE POULET	CROQ TOMATE
Accompagnements	CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE LEONARDE	TRIO DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	NAVETS	LEGUMES A LA GRECQUE
Produits laitiers	CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	POMME	CREME DESSERT CAMEL	COMPOTE DE FRUITS	POMME	COMPOTE DE FRUITS

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 20 avril 2026

au

dimanche 26 avril 2026

NORMAL 4C

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENU A							
Hors d'œuvre	CELERI SAUCE VERTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SURIMI	SALADE ACAPULCO	PATE DE FOIE	SALADE DE RIZ MEXICAINE
Plats protidiques	TARTIFLETTE (P.Complet)	BOEUF SCE ROBERT VBF	BLANQUETTE DE POISSON	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	SAUCISSE	STEAK HACHE DE VEAU	ROTI DE PORC JUS A L'ESTRAGON
Accompagnements		BOUQUETIERE DE LEGUMES	RIZ PILAF	COQUILLETES	LENTILLES CUISINEES	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES	POMMES VAPEUR
Desserts	POMME	CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET AU CHOCOLAT	FLAN AROMATISE VANILLE	CREME DESSERT CAMEL	TARTE AUX POMMES
							
MENU B							
Hors d'œuvre	SALADE ROMAINE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE RIZ NICOISE	SALADE DEAUVILLAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE PECHE	LIEU SAUCE ESTRAGON	RISSOLETTE DE VEAU	GALETTE QUINOA	LIEU SAUCE CURRY	NUGGETS DE POULET	CROQ TOMATE
Accompagnements	CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POELEE LEONARDE	TRIO DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	NAVETS	LEGUMES A LA GRECQUE
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	POMME	CREME DESSERT CAMEL	COMPOTE DE FRUITS	POMME	COMPOTE DE FRUITS

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 20 avril 2026

dimanche 26 avril 2026

DIABETIQUE

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	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SURIMI	SALADE ACAPULCO	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE LAPEROUSE
Plats protidiqes	PORC JUS AU BASILIC VPF	BOEUF SCE ROBERT VBF	LIEU JUS D'ANETH	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	SAUCISSE	NORMANDIN DE VEAU	ROTI DE PORC JUS A L'ESTRAGON
Légumes	ENDIVES BRAISEES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	PUREE DE PANAIS	COURGETTES	CAROTTES NATURE	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES	POIREAUX AU CURRY
Féculets	POMMES DE TERRE LAMELLES	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	COQUILLETES	LENTILLES CUISINEES	HARICOTS BLANCS	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT
Desserts	POMME	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	POIRE	PUREE DE FRUITS	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	SALADE ORIENTALE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE ASIATIQUE	SALADE RASTA	SALADE DEAUVILLAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE PECHE	LIEU AU JUS CITRONNE	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	GALETTE QUINOA	LIEU AU JUS CITRONNE	JAMBON	BOEUF SAUCE BARBECUE
Légumes	CHOUX FLEURS	PUREE DE LEGUMES	POELEE LEONARDE	TRIO DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	NAVETS	LEGUMES A LA GRECQUE
Féculets	BLE PILAF	PUREE DE POMMES DE TERRE	FLAGEOLETS	BOULGOUR	SEMOULE DE COUSCOUS	MACARONIS	RIZ PILAF
Produits laitiers	CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS
Desserts	PUREE DE FRUITS	POMME	POMME	PUREE DE FRUITS	POMME	POMME	YAOURT NATURE

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 20 avril 2026
au
dimanche 26 avril 2026

SANS SEL

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	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	TERRINE MERIDIONALE DU CHEF	SALADE ACAPULCO	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE DE RIZ MEXICAINE
Plats protidiques	PORC JUS AU BASILIC VPF	BOEUF AU JUS	BLANQUETTE DE POISSON	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU	PORC JUS A L'ESTRAGON
Accompagnements	POMMES DE TERRE LAMELLES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	POMMES VAPEUR	COQUILLETES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES	POIREAUX AU CURRY
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	SAINTE PAULIN	FROMAGE BLANC SUCRE	SAINTE PAULIN	FROMAGE BLANC SUCRE	GOUDA
Desserts	POMME	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET AU CHOCOLAT	FLAN AROMATISE VANILLE	CREME DESSERT CAMEL	TARTE AUX POMMES

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 ROMAINE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE RIZ NICOISE	SALADE DEAUVILLAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE PECHE	LIEU SAUCE ESTRAGON	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	OMELETTE BASQUAISE	LIEU SAUCE CURRY	JAMBON SANS SEL	BOEUF SAUCE BARBECUE
Accompagnements	CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE LEONARDE	TRIO DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	NAVETS	LEGUMES A LA GRECQUE
Produits laitiers	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	POMME	RIZ AU LAIT MAISON	COMPOTE DE FRUITS	POMME	YAOURT NATURE SUCRE

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 20 avril 2026
au
dimanche 26 avril 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	CELERI SAUCE VERTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SURIMI	SALADE ACAPULCO	PATE DE FOIE	SALADE DE RIZ MEXICAINE
Plats protidi-ques	TARTIFLETTE (P.Complet)	BOEUF SCE ROBERT VBF	BLANQUETTE DE POISSON	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	SAUCISSE	STEAK HACHE DE VEAU	ROTI DE PORC JUS A L'ESTRAGON
Accompagne-ments		BOUQUETIERE DE LEGUMES	RIZ PILAF	COQUILLETES	LENTILLES CUISINEES	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT
Desserts	POMME	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	POIRE	PUREE DE FRUITS	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	SALADE ROMAINE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE RIZ NICOISE	SALADE DEAUVILLAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidi-ques	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE PECHE	LIEU SAUCE ESTRAGON	RISSOLETTE DE VEAU	GALETTE QUINOA	LIEU SAUCE CURRY	NUGGETS DE POULET	CROQ TOMATE
Accompagne-ments	CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE LEONARDE	TRIO DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	NAVETS	LEGUMES A LA GRECQUE
Produits laitiers	CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS
Desserts	PUREE DE FRUITS	POMME	POMME	PUREE DE FRUITS	POMME	POMME	YAOURT NATURE

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 20 avril 2026
au
dimanche 26 avril 2026

SANS SUCRE SANS SEL

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	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	TERRINE MERIDIONALE DU CHEF	SALADE ACAPULCO	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE DE RIZ MEXICAINE
Plats protidiques	PORC JUS AU BASILIC VPF	BOEUF AU JUS	BLANQUETTE DE POISSON	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU	PORC JUS A L'ESTRAGON
Accompagnements	POMMES DE TERRE LAMELLES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	POMMES VAPEUR	COQUILLETES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES	POIREAUX AU CURRY
Produits laitiers	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC NATURE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC NATURE	GOUDA
Desserts	POMME	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	POIRE	PUREE DE FRUITS	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	SALADE ORIENTALE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	POTAGE CRECY	SALADE RASTA	SALADE DEAUVILLAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE PECHE	LIEU SAUCE ESTRAGON	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	OMELETTE BASQUAISE	LIEU SAUCE CURRY	JAMBON SANS SEL	BOEUF SAUCE BARBECUE
Accompagnements	CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE LEONARDE	TRIO DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	NAVETS	LEGUMES A LA GRECQUE
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS
Desserts	PUREE DE FRUITS	POMME	POMME	PUREE DE FRUITS	POMME	POMME	YAOURT NATURE

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 20 avril 2026
au
dimanche 26 avril 2026

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	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SURIMI	SALADE ACAPULCO	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE LAPEROUSE
Plats protidiques	PORC JUS AU BASILIC VPF	BOEUF SCE ROBERT VBF	LIEU JUS D'ANETH	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	SAUCISSE	NORMANDIN DE VEAU	ROTI DE PORC JUS A L'ESTRAGON
Accompagnements	ENDIVES BRAISEES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	PUREE DE PANAIS	COURGETTES	CAROTTES NATURE	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES	POIREAUX AU CURRY
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES AROMATISES
Desserts	POMME	PUREE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	POIRE	PUREE DE FRUITS	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	SALADE ORIENTALE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE ASIATIQUE	SALADE RASTA	SALADE DEAUVILLAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE PECHE	LIEU AU JUS CITRONNE	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	GALETTE QUINOA	LIEU AU JUS CITRONNE	JAMBON	BOEUF SAUCE BARBECUE
Accompagnements	CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE LEONARDE	TRIO DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	NAVETS	LEGUMES A LA GRECQUE
Produits laitiers	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS
Desserts	PUREE DE FRUITS	POMME	POMME	PUREE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	POMME	YAOURT NATURE SUCRE

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 20 avril 2026 au dimanche 26 avril 2026

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 HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	TERRINE MERIDIONALE DU CHEF	MOUSSELINE DE MACEDOINE	PATE DE FOIE	MOUSSELINE PARMENTIERE
Plats protidiques	PORC JUS AU BASILIC VPF	BOEUF SCE ROBERT VBF	BLANQUETTE DE POISSON	POULET AU BOUILLON	PORC AU JUS	SAUTE DE VEAU AU JUS	PORC JUS A L'ESTRAGON
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE PANAIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU EMMENTAL	FROMAGE FONDU	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	FROMAGE FONDU AU CHEVRE	PETITS SUISSES AROMATISES
Desserts	PUREE DE FRUITS	CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	CARRE CHOCOLAT	FLAN AROMATISE VANILLE	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 HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	TERRINE MERIDIONALE DU CHEF	MOUSSELINE DE MACEDOINE	PATE DE FOIE	MOUSSELINE PARMENTIERE
Plats protidiques	DINDE SAUCE PECHES	LIEU SAUCE ESTRAGON	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	OMELETTE BASQUAISE	LIEU SAUCE CURRY	JAMBON	BOEUF SAUCE BARBECUE
Accompagnements	PUREE DE CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE NAVETS	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE NAVETS	PUREE DE LEGUMES
Produits laitiers	FROMAGE FONDU LE CARRE	FROMAGE FRAIS FONDU	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE	MOUSSE AU CHOCOLAT
Desserts	PUREE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	CREME DESSERT CAMEL	COMPOTE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	YAOURT NATURE SUCRE

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 20 avril 2026
au
dimanche 26 avril 2026

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	SALADE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	SURIMI	MOUSSELINE DE MACEDOINE	PATE DE FOIE	MOUSSELINE PARMENTIERE
Plats protidiques	TARTIFLETTE (P.Complet)	BOEUF SCE ROBERT VBF	BLANQUETTE DE POISSON	POULET AU BOUILLON	PORC AU JUS	SAUTE DE VEAU AU JUS	PORC JUS A L'ESTRAGON
Accompagnements		BOUQUETIERE DE LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES	LENTILLES CUISEES	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT
Desserts	PUREE DE FRUITS	CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET AU CHOCOLAT	FLAN AROMATISE VANILLE	CREME DESSERT CAMEL	TARTE AUX POMMES

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	SALADE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	SURIMI	MOUSSELINE DE MACEDOINE	PATE DE FOIE	MOUSSELINE PARMENTIERE
Plats protidiques	DINDE SAUCE PECHES	LIEU SAUCE ESTRAGON	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	GALETTE QUINOA	LIEU SAUCE CURRY	NUGGETS DE POULET	BOEUF SAUCE BARBECUE
Accompagnements	CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE NAVETS	TRIO DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	NAVETS	LEGUMES A LA GRECQUE
Produits laitiers	CAMEMBERT	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS
Desserts	PUREE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	CREME DESSERT CAMEL	COMPOTE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	YAOURT NATURE SUCRE

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

