



Semaine du
lundi 21 septembre 2026 au dimanche 27 septembre 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	SALADE D'ARMOR	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CERVELAS	MELON	SALADE PARMENTIERE	SALADE CARMEN
Plats protidiqes	CHIPOLATAS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	PAUPIETTE DE VEAU A L'ECHALOTE	BOEUF PROVENCALE	POULET A LA GRECQUE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagne-ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	RIZ DE PAELLA	BOUQUETIERE DE LEGUMES	LENTILLES CUISINEES	POELEE DU MARCHÉ	POMMES NOISETTES
Produits laitiers	FROMAGE FONDU LE CARRE	GOUDA	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSÉS SUCRÉS	SEMOULE AU LAIT	TOMME NOIRE	CAMEMBERT
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	MOUSSE CAFE	COMPOTE DE FRUITS	PARIS BREST		POMME	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 RIZ BRESILIENNE	SALADE DE CONCOMBRES	RADIS BEURRE	PATE DE CAMPAGNE	SALADE BULGARE	SALADE RASTA
Plats protidiqes	BEIGNETS DE CALAMARS	PORC SAUCE WILLIAMS	NORMANDIN DE VEAU	RAVIOLIS (P.Complet)	TORTILLAS	POITRINE FUMEE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE
Accompagne-ments	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX		RATATOUILLE	SALADE DE RIZ MEXICAINE	PETITS POIS
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	GOUDA	TOMME BLANCHE	MINI CHEVRE	YAOURT SUCRE BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE
Desserts	POMME	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CAMEL	BANANE	CREME DESSERT PRALINE	ANANAS AU SIROP	POMME

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 21 septembre 2026 au dimanche 27 septembre 2026

NORMAL 4C

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	BETTERAVES AUX EPICES	SALADE D'ARMOR	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CERVELAS	MELON	SALADE PARMENTIERE	SALADE CARMEN
Plats protidiqes	CHIPOLATAS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	PAUPIETTE DE VEAU A L'ECHALOTE	BOEUF PROVENCALE	POULET A LA GRECQUE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagne-ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	RIZ DE PAELLA	BOUQUETIERE DE LEGUMES	LENTILLES CUISINEES	POELEE DU MARCHE	POMMES NOISETTES
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	MOUSSE CAFE	COMPOTE DE FRUITS	PARIS BREST	CREME DESSERT CHOCOLAT	POMME	ECLAIR AU CAFE



MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	SALADE DE PATES A L'ANETH	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE DE CONCOMBRES	RADIS BEURRE	PATE DE CAMPAGNE	SALADE BULGARE	SALADE RASTA
Plats protidiqes	BEIGNETS DE CALAMARS	PORC SAUCE WILLIAMS	NORMANDIN DE VEAU	RAVIOLIS (P.Complet)	TORTILLAS	POITRINE FUMEE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE
Accompagne-ments	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX		RATATOUILLE	SALADE DE RIZ MEXICAINE	PETITS POIS
Desserts	POMME	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CARMEL	BANANE	CREME DESSERT PRALINE	ANANAS AU SIROP	POMME

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

lundi 21 septembre 2026

au

dimanche 27 septembre 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	SALADE D'ARMOR	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MELON	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiqes	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	PAUPIETTE DE VEAU A L'ECHALOTE	BOEUF PROVENCALE	POULET A LA GRECQUE	ROTI DE PORC
Légumes	HARICOTS VERTS	PUREE DE CAROTTES	TRIO DE LEGUMES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	EPINARDS	POEELE DU MARCHE	CHOU VERT BRAISE
Féculents	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	PUREE DE POMMES DE TERRE	LENTILLES CUISINEES	COQUILLETES	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE FONDU LE CARRE	GOUDA	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	FROMAGE FONDU ALLEE	TOMME NOIRE	CAMEMBERT
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PRUNES	ORANGE	POMME	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	PAMPLEMOUSSE	SALADE DE CONCOMBRES	RADIS	SALADE COMPOSEE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE RASTA
Plats protidiqes	COLIN A L'OSEILLE	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU	FILET DE POULET	OMELETTE SAUCE TOMATE	JAMBON	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE
Légumes	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX	CAROTTES AU JUS	RATATOUILLE	SALADE DE HARICOTS VERTS (froid)	PETITS POIS
Féculents	FLAGEOLETS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE LAMELLES	MACARONIS	SEMOULE DE COUSCOUS	SALADE DE RIZ MEXICAINE	BLE PILAF
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	GOUDA	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	POMME	PUREE DE FRUITS	PRUNES	BANANE	PUREE DE FRUITS	PECHES AU SIROP	POMME

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 21 septembre 2026
au
dimanche 27 septembre 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	SALADE D'ARMOR	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MELON	SALADE PARMENTIERE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	STEAK HACHE DE VEAU	BOEUF PROVENCALE	POULET A LA GRECQUE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	RIZ DE PAELLA	BOUQUETIERE DE LEGUMES	LENTILLES CUISEES	POEELE DU MARCHÉ	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSÉS SUCRÉS	PETITS SUISSÉS SUCRÉS	GOUDA	SAINT PAULIN
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	MOUSSE CAFE	COMPOTE DE FRUITS	PARIS BREST	CREME DESSERT CHOCOLAT	POMME	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 RIZ BRESILIENNE	SALADE DE CONCOMBRES	RADIS BEURRE	SALADE COMPOSEE	SALADE BULGARE	SALADE RASTA
Plats protidiques	COLIN A L'OSEILLE	PORC SAUCE WILLIAMS	STEAK HACHE DE VEAU	FILET DE POULET	OMELETTE SAUCE TOMATE	JAMBON SANS SEL	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE ORIENTALE
Accompagnements	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX	MACARONIS	PUREE DE COURGETTES	SALADE DE RIZ MEXICAINE	PETITS POIS
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	SAINT PAULIN	MINI CHEVRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE
Desserts	POMME	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CAMEL	BANANE	CREME DESSERT PRALINE	ANANAS AU SIROP	POMME

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 21 septembre 2026 au dimanche 27 septembre 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	BETTERAVES AUX EPICES	SALADE D'ARMOR	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CERVELAS	MELON	SALADE PARMENTIERE	SALADE CARMEN
Plats protidiqes	CHIPOLATAS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	PAUPIETTE DE VEAU A L'ECHALOTE	BOEUF PROVENCALE	POULET A LA GRECQUE	ROTI DE PORC
Accompagne-ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	RIZ DE PAELLA	BOUQUETIERE DE LEGUMES	LENTILLES CUISINEES	POELEE DU MARCHÉ	POMMES NOISETTES
Produits laitiers	FROMAGE FONDU LE CARRE	GOUDA	YAOURT NATURE	PETITS SUISSÉS NATURES	TOMME BLANCHE	TOMME NOIRE	CAMEMBERT
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PRUNES	ORANGE	POMME	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 A L'ANETH	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE DE CONCOMBRES	RADIS BEURRE	PATE DE CAMPAGNE	SALADE BULGARE	SALADE RASTA
Plats protidiqes	BEIGNETS DE CALAMARS	PORC SAUCE WILLIAMS	NORMANDIN DE VEAU	RAVIOLIS (P.Complet)	TORTILLAS	POITRINE FUMEE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE
Accompagne-ments	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX		RATATOUILLE	SALADE DE RIZ MEXICAINE	PETITS POIS
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	GOUDA	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	POMME	PUREE DE FRUITS	PRUNES	BANANE	PUREE DE FRUITS	PECHES AU SIROP	POMME

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 21 septembre 2026 au dimanche 27 septembre 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	SALADE D'ARMOR	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MELON	SALADE PARMENTIERE	SALADE CARMEN
Plats protidiqes	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	STEAK HACHE DE VEAU	BOEUF PROVENCALE	POULET A LA GRECQUE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagne-ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	RIZ DE PAELLA	BOUQUETIERE DE LEGUMES	LENTILLES CUISEES	POEELE DU MARCHÉ	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	PETITS SUISSÉS NATURES	PETITS SUISSÉS NATURES	GOUDA	SAINT PAULIN
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PRUNES	ORANGE	POMME	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	PAMPLEMOUSSE	SALADE DE CONCOMBRES	RADIS	SALADE COMPOSEE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE RASTA
Plats protidiqes	COLIN A L'OSEILLE	PORC SAUCE WILLIAMS	STEAK HACHE DE VEAU	FILET DE POULET	OMELETTE SAUCE TOMATE	JAMBON SANS SEL	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE ORIENTALE
Accompagne-ments	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX	MACARONIS	PUREE DE COURGETTES	SALADE DE RIZ MEXICAINE	PETITS POIS
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	POMME	PUREE DE FRUITS	PRUNES	BANANE	PUREE DE FRUITS	PECHES AU SIROP	POMME

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 21 septembre 2026 au dimanche 27 septembre 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	BETTERAVES AUX EPICES	SALADE D'ARMOR	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MELON	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiqes	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	PAUPIETTE DE VEAU A L'ECHALOTE	BOEUF PROVENCALE	POULET A LA GRECQUE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagne-ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	TRIO DE LEGUMES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	LENTILLES CUISINEES	POEELE DU MARCHÉ	CHOU VERT BRAISE
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSÉS SUCRÉS	PETITS SUISSÉS SUCRÉS	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSÉS SUCRÉS
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	PARIS BREST	ORANGE	POMME	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	TOMATE A LA CROQUE AU SEL	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE DE CONCOMBRES	RADIS	SALADE COMPOSEE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE RASTA
Plats protidiqes	COLIN A L'OSEILLE	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU	FILET DE POULET	OMELETTE SAUCE TOMATE	JAMBON	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE
Accompagne-ments	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX	CAROTTES AU JUS	RATATOUILLE	SALADE DE HARICOTS VERTS (froid)	PETITS POIS
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSÉS AROMATISÉS	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT SUCRE BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE
Desserts	POMME	COMPOTE DE FRUITS	PRUNES	BANANE	PUREE DE FRUITS	ANANAS AU SIROP	POMME

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 21 septembre 2026 au dimanche 27 septembre 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 BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE COURGETTE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiqes	PORC AU JUS	SAUTE DE VEAU AU JUS	PAELLA	SAUTE DE VEAU AU JUS	BOEUF PROVENCALE	POULET A LA GRECQUE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagne-ments	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE LEGUMES	PUREE D'EPINARDS	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE CHOUX BRAISE
Produits laitiers	FROMAGE FONDU	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSSES SUCRES	SAMOS	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE FONDU CAMEMBERT
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	MOUSSE CAFE	COMPOTE DE FRUITS	CARRE ABRICOT	CREME DESSERT CHOCOLAT	PUREE DE FRUITS	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 COURGETTE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiqes	COLIN A L'OSEILLE	PORC AU JUS	BOEUF AU JUS	RAVIOLIS (P.Complet)	OMELETTE SAUCE TOMATE	JAMBON	POULET SAUCE ORIENTALE
Accompagne-ments	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE PETITS POIS		PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE PETITS POIS
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE CROQ LAIT	MINI CHEVRE	YAOURT SUCRE BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE
Desserts	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CAMEL	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	CREME DESSERT PRALINE	PECHES AU SIROP	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
lundi 21 septembre 2026 au dimanche 27 septembre 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 BETTERAVE	SALADE D'ARMOR	MOUSSELINE DE CAROTTES	CERVELAS	MELON	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	SALADE CARMEN
Plats protidiqes	PORC AU JUS	SAUTE DE VEAU AU JUS	PAELLA	SAUTE DE VEAU AU JUS	BOEUF PROVENCALE	POULET A LA GRECQUE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagne-ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CAROTTES	TRIO DE LEGUMES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	PUREE D'EPINARDS	POEELE DU MARCHÉ	POMMES NOISETTES
Produits laitiers	FROMAGE FONDU LE CARRE	GOUDA	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSÉS SUCRÉS	TOMME BLANCHE	TOMME NOIRE	CAMEMBERT
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	MOUSSE CAFE	COMPOTE DE FRUITS	PARIS BREST	CREME DESSERT CHOCOLAT	PUREE DE FRUITS	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	MOUSSELINE DE BETTERAVE	SALADE D'ARMOR	MOUSSELINE DE CAROTTES	CERVELAS	MELON	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	SALADE CARMEN
Plats protidiqes	BEIGNETS DE CALAMARS	PORC AU JUS	BOEUF AU JUS	RAVIOLIS (P.Complet)	OMELETTE SAUCE TOMATE	JAMBON	POULET SAUCE ORIENTALE
Accompagne-ments	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	PUREE DE PETITS POIS		PUREE DE COURGETTES	SALADE DE HARICOTS VERTS (froid)	PUREE DE PETITS POIS
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	GOUDA	TOMME BLANCHE	MINI CHEVRE	YAOURT SUCRE BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE
Desserts	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CAMEL	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	CREME DESSERT PRALINE	ANANAS AU SIROP	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

