



Semaine du
lundi 23 février 2026
au
dimanche 1 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	TABOULE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE	SALADE PRINTANIERE	CHICKEN SALADE	BETTERAVES AUX EPICES
Plats protidiqes	ROTI DE PORC JUS AU BASILIC	FILET DE POULET SAUCE WATERZOI	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NICOISE	MAFE DE POULET	HACHIS PARMENTIER (P. Complet)	SAUCISSE DE TOULOUSE	MIJOTE DE BOEUF GRAND-MERE VBF
Accompagne- ments	HARICOTS VERTS	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	PETITS POIS		CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	SEMOULE AU LAIT	YAOURT NATURE SUCRE	CAMEMBERT	TOMME NOIRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE	CAMEMBERT
Desserts		CREME DESSERT PRALINE	MOUSSE AU CHOCOLAT	ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	CLEMENTINES	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 WALDORF	SALADE ORIENTALE	SALADE DE BLE PROVENCALE	SALADE ASIATIQUE	SALADE MARCO POLO	SALADE POTAGERE	POIREAUX VINAIGRETTE
Plats protidiqes	MERGUEZ SAUCE TOMATE	BOEUF AU JUS	FILET DE POULET	TARTE AU FROMAGE (plat)	OMELETTE	LIEU SAUCE AMERICAINE	PANE DE POULET
Accompagne- ments	POMMES NOISETTES	TRIO DE LEGUMES	CHOUX FLEURS	SALADE VERTE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	PUREE DE PANAIS	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	CANTAL AOP	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSSES AROMATISES	MIMOLETTE	CANTAL AOP	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CLEMENTINES	FLAN NAPPE AU CAMEL	POMME	FLAN NAPPE AU CAMEL	CREME DESSERT VANILLE	MOUSSE CREME BRULEE	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

