



Semaine du
lundi 23 mars 2026 au dimanche 29 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	CHOUX FLEURS SAUCE GRIBICHE	BETTERAVES VINAIGRETTE	ROSETTE	SALADE DE PDT CHARCUTIERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI SAUCE VERTE	SALADE PARMENIERE
Plats protidiques	MARMITE DE LA MER	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	HACHIS PARMENIER (P. Complet)	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	VIANDE BOLOGNAISE	SAUCISSE DE STRASBOURG	BLANQUETTE DE DINDE
Accompagnements	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE		LEGUMES A LA GRECQUE	COQUILLETES	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF
Produits laitiers	CANTAL AOP	GOUDA	CAMEMBERT	CANTAL AOP	MIMOLETTE	RIZ AU LAIT	CAMEMBERT
Desserts	ORANGE	CAKE AUX POMMES	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET EPICE	PARIS BREST	FLAN AROMATISE CHOCOLAT		ECLAIR 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	TABOULE	SALADE DE RIZ AUX OLIVES	SALADE D'ARMOR	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	MORTADELLE	SALADE EGYPTIENNE	SALADE DE BLE PROVENCALE
Plats protidiques	FILET DE POULET	PORC A L'ANCIENNE VPF	PANE DE SARRASIN LENTILLES POIREAUX	JAMBON	FILET DE COLIN MEUNIERE	MOUSSAKA DE BOEUF (P.Complet)	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accompagnements	HARICOTS VERTS A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	POEELE AUX NAVETS	PUREE DE POMMES DE TERRE	JARDINIERE BRETONNE		
Produits laitiers	TOMME NOIRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FLAN NAPPE AU CAMEL	POIRE	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE FONDU EMMENTAL	POMME
Desserts	PECHES AU SIROP	ORANGE	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AUX FRUITS	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT PRALINE	YAOURT AROMATISE

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

