



Semaine du
lundi 23 septembre 2024 au dimanche 29 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 BETTERAVE	SALADE D'ARMOR	MOUSSELINE DE CAROTTES	CERVELAS	SALADE REUNIONNAISE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	SALADE CARMEN
Plats protidiques	PORC AU JUS	SAUTE DE VEAU AU JUS	PAELLA	SAUTE DE VEAU AU JUS	BOEUF PROVENCALE	DINDE A LA GRECQUE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CAROTTES	TRIO DE LEGUMES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	PUREE DE PETITS POIS	POEELE DU MARCHÉ	POMMES NOISETTES
Produits laitiers	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	SAINTE PAULIN	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSÉS SUCRÉS	TOMME BLANCHE	BLEU	GOUDA
Desserts	CREME DESSERT VANILLE	MOUSSE CAFE	COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE	TARTE POMME RHUBARBE	CREME DESSERT CHOCOLAT	PUREE POMMES/BANANES	ECLAIR AU CAFE



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 BETTERAVE	SALADE D'ARMOR	MOUSSELINE DE CAROTTES	CERVELAS	SALADE REUNIONNAISE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	SALADE CARMEN
Plats protidiques	COLIN A L'OSEILLE	PORC AU JUS	BOEUF AU JUS	RAVIOLIS (P.Complet)	OEUFS DUR BECHAMEL	JAMBON	POULET SAUCE ORIENTALE
Accompagnements	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	PUREE DE CELERI		PUREE DE COURGETTES	POMMES DE TERRE VINAIGRETTE (Froid)	CAROTTES SAUTEES AU CUMIN
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	GOUDA	BRIE	MINI CHEVRE	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE POMME FRAISE	YAOURT AROMATISE
Desserts	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES	FLAN NAPPE AU CAMEL	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	ENTREMET AROME PRALINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	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 23 septembre 2024 au dimanche 29 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	BETTERAVES AUX EPICES	SALADE D'ARMOR	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CERVELAS	SALADE REUNIONNAISE	SALADE DE RIZ AU SURIMI	SALADE CARMEN
Plats protidiques	CHIPOLATAS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	PAUPIETTE DE VEAU A L'ECHALOTE	BOEUF PROVENCALE	DINDE A LA GRECQUE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	RIZ DE PAELLA	BOUQUETIERE DE LEGUMES	LENTILLES CUISINEES	POEELE DU MARCHE	POMMES NOISETTES
Produits laitiers	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	SAINT PAULIN	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSES SUCRES	TOMME BLANCHE	RIZ AU LAIT	GOUDA
Desserts	CREME DESSERT VANILLE	MOUSSE CAFE	COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE	TARTE POMME RHUBARBE	CREME DESSERT CHOCOLAT		ECLAIR AU CAFE
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	SALADE DE PATES A L'ANETH	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE DE CONCOMBRES	RADIS BEURRE	PATE DE FOIE	SALADE BULGARE	SALADE AU FENOUIL
Plats protidiques	COLIN A L'OSEILLE	PORC SAUCE WILLIAMS	NORMANDIN DE VEAU	RAVIOLIS (P.Complet)	PANE DE SARRASIN LENTILLES POIREAUX	JAMBON	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE
Accompagnements	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX		RATATOUILLE	POMMES DE TERRE VINAIGRETTE (Froid)	CAROTTES SAUTEES AU CUMIN
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	GOUDA	BRIE	MINI CHEVRE	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE POMME FRAISE	YAOURT AROMATISE
Desserts	POMME	COMPOTE DE POMMES	FLAN NAPPE AU CAMEL	KIWI	ENTREMET AROME PRALINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	KIWI

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 23 septembre 2024
au
dimanche 29 septembre 2024

NORMAL 4c

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Midi							
Hors d'œuvre	BETTERAVES AUX EPICES	SALADE D'ARMOR	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CERVELAS	SALADE REUNIONNAISE	SALADE DE RIZ AU SURIMI	SALADE CARMEN
Plats protidiques	CHIPOLATAS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	PAUPIETTE DE VEAU A L'ECHALOTE	BOEUF PROVENCALE	DINDE A LA GRECQUE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	RIZ DE PAELLA	BOUQUETIERE DE LEGUMES	LENTILLES CUISINEES	POEELE DU MARCHÉ	POMMES NOISETTES
Desserts	CREME DESSERT VANILLE	MOUSSE CAFE	COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE	TARTE POMME RHUBARBE	CREME DESSERT CHOCOLAT	RAISIN	ECLAIR AU CAFE
Soir							
Hors d'œuvre	SALADE DE PATES A L'ANETH	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE DE CONCOMBRES	RADIS BEURRE	PATE DE FOIE	SALADE BULGARE	SALADE AU FENOUIL
Plats protidiques	COLIN A L'OSEILLE	PORC SAUCE WILLIAMS	NORMANDIN DE VEAU	RAVIOLIS (P.Complet)	PANE DE SARRASIN LENTILLES POIREAUX	JAMBON	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE
Accompagnements	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX		RATATOUILLE	POMMES DE TERRE VINAIGRETTE (Froid)	CAROTTES SAUTEES AU CUMIN
Desserts	POMME	COMPOTE DE POMMES	FLAN NAPPE AU CAMEL	KIWI	ENTREMET AROME PRALINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	KIWI

« 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 23 septembre 2024
au
dimanche 29 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	BETTERAVES AUX EPICES	SALADE D'ARMOR	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE REUNIONNAISE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	STEAK HACHE DE VEAU	BOEUF PROVENCALE	DINDE A LA GRECQUE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	TRIO DE LEGUMES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	LENTILLES CUISINEES	POEELE DU MARCHE	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSIS SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GOUDA	SAINT PAULIN
Desserts	CREME DESSERT VANILLE	MOUSSE CAFE	COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE	TARTE POMME RHUBARBE	CREME DESSERT CHOCOLAT	RAISIN	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 AU FENOUIL
Plats protidiques	COLIN A L'OSEILLE	PORC SAUCE WILLIAMS	STEAK HACHE DE VEAU	BOEUF AU JUS	OEUFS DUR BECHAMEL	JAMBON SANS SEL	BOEUF SAUCE ORIENTALE VBF
Accompagnements	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX	MACARONIS	PUREE DE COURGETTES	POMMES DE TERRE VINAIGRETTE (Froid)	CAROTTES SAUTEES AU CUMIN
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	SAINT PAULIN	MINI CHEVRE	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE POMME FRAISE	YAOURT AROMATISE
Desserts	POMME	COMPOTE DE POMMES	FLAN NAPPE AU CAMEL	KIWI	ENTREMET AROME PRALINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	KIWI

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 23 septembre 2024
au
dimanche 29 septembre 2024

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	BETTERAVES AUX EPICES	SALADE D'ARMOR	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CERVELAS	SALADE REUNIONNAISE	SALADE DE RIZ AU SURIMI	SALADE CARMEN
Plats protidiques	CHIPOLATAS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	PAUPIETTE DE VEAU A L'ECHALOTE	BOEUF PROVENCALE	DINDE A LA GRECQUE	ROTI DE PORC
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	RIZ DE PAELLA	BOUQUETIERE DE LEGUMES	LENTILLES CUISINEES	POEELE DU MARCHE	POMMES NOISETTES
Produits laitiers	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	TOMME BLANCHE	BLEU	GOUDA
Desserts	ORANGE	PUREE POMMES/BANANES	PUREE DE POMMES	POMME	KIWI	RAISIN	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	SALADE DE PATES A L'ANETH	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE DE CONCOMBRES	RADIS BEURRE	PATE DE FOIE	SALADE BULGARE	SALADE AU FENOUIL
Plats protidiques	COLIN A L'OSEILLE	PORC SAUCE WILLIAMS	NORMANDIN DE VEAU	RAVIOLIS (P.Complet)	PANE DE SARRASIN LENTILLES POIREAUX	JAMBON	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE
Accompagnements	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX		RATATOUILLE	POMMES DE TERRE VINAIGRETTE (Froid)	CAROTTES SAUTEES AU CUMIN
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	GOUDA	BRIE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PUREE DE POMME FRAISE	YAOURT NATURE
Desserts	POMME	PUREE DE POMMES	PRUNES	KIWI	PUREE DE POMMES	FROMAGE BLANC NATURE	KIWI

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 23 septembre 2024 au dimanche 29 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 AUREORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	BETTERAVES AUX EPICES	SALADE D'ARMOR	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE REUNIONNAISE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	STEAK HACHE DE VEAU	BOEUF PROVENCALE	DINDE A LA GRECQUE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	TRIO DE LEGUMES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	LENTILLES CUISINEES	POEELE DU MARCHÉ	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	SAINTE PAULIN	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	FROMAGE BLANC NATURE	GOUDA	SAINTE PAULIN
Desserts	ORANGE	PUREE POMMES/BANANES	PUREE DE POMMES	POMME	KIWI	RAISIN	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	PAMPLEMOUSSE	SALADE DE CONCOMBRES	RADIS	SALADE COMPOSEE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE AU FENOUIL
Plats protidiques	COLIN A L'OSEILLE	PORC SAUCE WILLIAMS	STEAK HACHE DE VEAU	BOEUF AU JUS	OEUF DUR BECHAMEL	JAMBON SANS SEL	BOEUF SAUCE ORIENTALE VBF
Accompagnements	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX	MACARONIS	PUREE DE COURGETTES	POMMES DE TERRE VINAIGRETTE (Froid)	CAROTTES SAUTEES AU CUMIN
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SAINTE PAULIN	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PUREE DE POMME FRAISE	YAOURT NATURE
Desserts	POMME	PUREE DE POMMES	PRUNES	KIWI	PUREE DE POMMES	FROMAGE BLANC NATURE	KIWI

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 23 septembre 2024 au dimanche 29 septembre 2024

SANS GRAISSE

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	SALADE REUNIONNAISE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PAELLA	PAUPIETTE DE VEAU A L'ECHALOTE	BOEUF PROVENCALE	DINDE A LA GRECQUE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	TRIO DE LEGUMES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	LENTILLES CUISINEES	POEELE DU MARCHE	CHOU VERT BRAISE
Produits laitiers	FROMAGE FRAIS CHANTENEIGE	SAINT PAULIN	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE FONDU ALLEGE	BLEU	GOUDA
Desserts	ORANGE	PUREE POMMES/BANANES	COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE	TARTE POMME RHUBARBE	KIWI	RAISIN	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	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE DE CONCOMBRES	RADIS	SALADE COMPOSEE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE AU FENOUIL
Plats protidiques	COLIN A L'OSEILLE	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU	BOEUF AU JUS	OEUFS DUR BECHAMEL	JAMBON	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE
Accompagnements	LEGUMES A LA GRECQUE	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX	CAROTTES SAUTEES AU CUMIN	RATATOUILLE	SALADE DE HARICOTS VERTS (froid)	CAROTTES SAUTEES AU CUMIN
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	GOUDA	BRIE	MINI CHEVRE	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE POMME FRAISE	YAOURT AROMATISE
Desserts	POMME	COMPOTE DE POMMES	PRUNES	KIWI	PUREE DE POMMES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	KIWI

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 23 septembre 2024 au dimanche 29 septembre 2024

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 CELERI	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiques	PORC AU JUS	SAUTE DE VEAU AU JUS	PAELLA	SAUTE DE VEAU AU JUS	BOEUF PROVENCALE	DINDE A LA GRECQUE	ROTI DE PORC MIEL TOMATE
Accompagnements	PUREE DE HARICOTS BEURRE	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE CHOUX BRAISE
Produits laitiers	FROMAGE FONDU	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSIS SUCRES	SAMOS	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE FONDU CAMEMBERT
Desserts	CREME DESSERT VANILLE	MOUSSE CAFE	COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITEE	CARRE ABRICOT	CREME DESSERT CHOCOLAT	PUREE POMMES/BANANES	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 CELERI	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiques	COLIN A L'OSEILLE	PORC AU JUS	BOEUF AU JUS	RAVIOLIS (P.Complet)	OEUFS DUR BECHAMEL	JAMBON	POULET SAUCE ORIENTALE
Accompagnements	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CELERI		PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE CAROTTES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE CROQ LAIT	MINI CHEVRE	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE POMME FRAISE	YAOURT AROMATISE
Desserts	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES	FLAN NAPPE AU CAMEL	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	ENTREMET AROME PRALINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	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

