



Semaine du
lundi 24 août 2026 au dimanche 30 août 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	CELERI REMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	ROSETTE	SURIMI / TOMATE / MOZZARELLA	MELON	SALADE DE PATES A L'ANETH	TABOULE
Plats protidiqes	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	CUISSE DE POULET DE KERANNA	NORMANDIN DE VEAU	GARNITURE CARBONARA	CHILI CON CARNE	FILET DE POULET BASQUAISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE
Accompagne-ments	FLAGEOLETS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	PUREE DE POTIRON	MACARONIS	RIZ (CHILI)	POEELE LEONARDE	POMMES DE TERRE A LA LANDAISE
Produits laitiers	FROMAGE FONDU	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	EDAM	SEMOULE DE RIZ AU LAIT	EMMENTAL
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME DESSERT CAFE	NECTARINE	ECLAIR A LA VANILLE	CREME DESSERT CAMEL		PARIS BREST



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 ARLEQUIN	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BLE AU THON	PATE DE CAMPAGNE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE	PORC MARENGO VPF	FILET DE COLIN MEUNIERE	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	TORTILLAS	ROTI DE PORC FROID	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Accompagne-ments	HARICOTS VERTS SAUCE TOMATE	FLAGEOLETS	POMMES DE TERRE LAMELLES	SALADE VERTE	COURGETTES	SALADE GRECQUE (ACCOMPAGNEMENT)	TRIO DE LEGUMES
Produits laitiers	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSSES SUCRES	FROMAGE FONDU LE CARRE	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	PECHE	POMME CUITE	FLAN NAPPE AU CAMEL	PECHE	COMPOTE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE VANILLE	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 24 août 2026

au

dimanche 30 août 2026

NORMAL 4C

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	CELERI REMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	ROSETTE	SURIMI / TOMATE / MOZZARELLA	MELON	SALADE DE PATES A L'ANETH	TABOULE
Plats protidiqes	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	CUISSE DE POULET DE KERANNA	NORMANDIN DE VEAU	GARNITURE CARBONARA	CHILI CON CARNE	FILET DE POULET BASQUAISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE
Accompagne-ments	FLAGEOLETS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	PUREE DE POTIRON	MACARONIS	RIZ (CHILI)	POEELE LEONARDE	POMMES DE TERRE A LA LANDAISE
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME DESSERT CAFE	NECTARINE	ECLAIR A LA VANILLE	CREME DESSERT CARAMEL	BANANE	PARIS BREST



MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	SALADE DE PATES ARLEQUIN	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BLE AU THON	PATE DE CAMPAGNE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE	PORC MARENGO VPF	FILET DE COLIN MEUNIERE	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	TORTILLAS	ROTI DE PORC FROID	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Accompagne-ments	HARICOTS VERTS SAUCE TOMATE	FLAGEOLETS	POMMES DE TERRE LAMELLES	SALADE VERTE	COURGETTES	SALADE GRECQUE (ACCOMPAGNEMENT)	TRIO DE LEGUMES
Desserts	PECHE	POMME CUITE	FLAN NAPPE AU CARAMEL	PECHE	COMPOTE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE VANILLE	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
au

lundi 24 août 2026

dimanche 30 août 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	CELERI VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SURIMI /TOMATE /MOZZARELLA	MELON	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE D'ARMOR
Plats protidiqes	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	CUISSE DE POULET DE KERANNA	STEAK HACHE DE VEAU	JAMBON	VIANDE BOLOGNAISE	FILET DE POULET BASQUAISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE
Légumes	LEGUMES CAMPAGNARDS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	PUREE DE POTIRON	CAROTTES AU JUS	POEELE MARAICHERE	POEELE LEONARDE	BLETTES PERSILLEES
Féculents	FLAGEOLETS	PUREE DE POMMES DE TERRE	LENTILLES CUISINEES	MACARONIS	RIZ CREOLE	LENTILLES CUISINEES	POMMES DE TERRE A LA LANDAISE
Produits laitiers	FROMAGE FONDU	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	EDAM	PETITS SUISSES NATURES	EMMENTAL
Desserts	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	NECTARINE	ENTREMET AROME VANILLE HYPO	ABRICOT	BANANE	MOELLEUX AU CHOCOLAT

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 PRIMEVERE	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE RASTA	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE	PORC MARENGO VPF	COLIN AU JUS CITRONNE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	OMELETTE SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC FROID	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Légumes	HARICOTS VERTS SAUCE TOMATE	PUREE DE COURGETTES	CHOU VERT BRAISE	PUREE D'EPINARDS	COURGETTES	SALADE GRECQUE (ACCOMPAGNEMENT)	TRIO DE LEGUMES
Féculents	RIZ PILAF	FLAGEOLETS	POMMES DE TERRE LAMELLES	POMMES VAPEUR	MACARONIS	POMMES DE TERRE VINAIGRETTE (Froid)	HARICOTS BLANCS
Produits laitiers	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	FROMAGE FONDU ALLEGE	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	PECHE	POMME CUITE	POMME	PECHE	PUREE DE FRUITS	NECTARINE	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 24 août 2026 au dimanche 30 août 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	CELERI REMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATE	MELON	SALADE DE HARICOTS VERTS	TABOULE
Plats protidiqes	ROTI DE PORC	CUISSE DE POULET DE KERANNA	STEAK HACHE DE VEAU	GARNITURE CARBONARA	CHILI CON CARNE	FILET DE POULET BASQUAISE	BOEUF SAUCE TOMATE VBF
Accompagne-ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	PUREE DE POTIRON	MACARONIS	RIZ (CHILI)	POEELE LEONARDE	POMMES DE TERRE A LA LANDAISE
Produits laitiers	GOUDA	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	GOUDA	SAINT PAULIN	GOUDA
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME DESSERT CAFE	NECTARINE	ECLAIR A LA VANILLE	CREME DESSERT CAMEL	BANANE	PARIS BREST



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 ARLEQUIN	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE RASTA	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE	PORC MARENGO VPF	COLIN SAUCE NORMANDE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	OMELETTE SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC FROID	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Accompagne-ments	HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE D'EPINARDS	COURGETTES	SALADE GRECQUE (ACCOMPAGNEMENT)	TRIO DE LEGUMES
Produits laitiers	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSSES SUCRES	GOUDA	GOUDA	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	PECHE	POMME CUITE	FLAN NAPPE AU CAMEL	PECHE	COMPOTE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE VANILLE	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 24 août 2026 au dimanche 30 août 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	CELERI REMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	ROSETTE	SURIMI / TOMATE / MOZZARELLA	MELON	SALADE DE PATES A L'ANETH	TABOULE
Plats protidiqes	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	CUISSE DE POULET DE KERANNA	NORMANDIN DE VEAU	GARNITURE CARBONARA	CHILI CON CARNE	FILET DE POULET BASQUAISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE
Accompagne-ments	FLAGEOLETS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	PUREE DE POTIRON	MACARONIS	RIZ (CHILI)	POEELE LEONARDE	POMMES DE TERRE A LA LANDAISE
Produits laitiers	FROMAGE FONDU	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	EDAM	FROMAGE FRAIS FONDU	EMMENTAL
Desserts	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	NECTARINE	ENTREMET AROME VANILLE HYPO	ABRICOT	BANANE	MOELLEUX AU CHOCOLAT



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 ARLEQUIN	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BLE AU THON	PATE DE CAMPAGNE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE	PORC MARENGO VPF	FILET DE COLIN MEUNIERE	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	TORTILLAS	ROTI DE PORC FROID	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Accompagne-ments	HARICOTS VERTS SAUCE TOMATE	FLAGEOLETS	POMMES DE TERRE LAMELLES	SALADE VERTE	COURGETTES	SALADE GRECQUE (ACCOMPAGNEMENT)	TRIO DE LEGUMES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	FROMAGE FONDU LE CARRE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	PECHE	POMME CUITE	POMME	PECHE	PUREE DE FRUITS	NECTARINE	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 24 août 2026 au dimanche 30 août 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	CELERI REMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATE	MELON	SALADE DE HARICOTS VERTS	TABOULE
Plats protidiqes	ROTI DE PORC	CUISSE DE POULET DE KERANNA	STEAK HACHE DE VEAU	GARNITURE CARBONARA	CHILI CON CARNE	FILET DE POULET BASQUAISE	BOEUF SAUCE TOMATE VBF
Accompagne-ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	PUREE DE POTIRON	MACARONIS	RIZ (CHILI)	POEELE LEONARDE	POMMES DE TERRE A LA LANDAISE
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	GOUDA	SAINT PAULIN	GOUDA
Desserts	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	NECTARINE	ENTREMET AROME VANILLE HYPO	ABRICOT	BANANE	MOELLEUX AU CHOCOLAT



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 PRIMEVERE	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE RASTA	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE	PORC MARENGO VPF	COLIN SAUCE NORMANDE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	OMELETTE SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC FROID	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Accompagne-ments	HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE D'EPINARDS	COURGETTES	SALADE GRECQUE (ACCOMPAGNEMENT)	TRIO DE LEGUMES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	GOUDA	GOUDA	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	PECHE	POMME CUITE	POMME	PECHE	PUREE DE FRUITS	NECTARINE	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 24 août 2026 au dimanche 30 août 2026

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	CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SURIMI / TOMATE / MOZZARELLA	MELON	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE D'ARMOR
Plats protidiqes	ROTI DE PORC	CUISSE DE POULET DE KERANNA	STEAK HACHE DE VEAU	JAMBON	CHILI CON CARNE	FILET DE POULET BASQUAISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE
Accompagne-ments	FLAGEOLETS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	PUREE DE POTIRON	MACARONIS	RIZ CREOLE	POEELE LEONARDE	BLETTES PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	YAOURT AUX FRUITS MIXES	PETITS SUISSSES SUCRES	FROMAGE BLANC SUCRE
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	PUREE DE FRUITS	NECTARINE	ENTREMET AROME VANILLE HYPO	CREME DESSERT CAMEL	BANANE	MOELLEUX AU CHOCOLAT



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 ARLEQUIN	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE BLE AU THON	SALADE RASTA	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE	PORC MARENGO VPF	COLIN AU JUS CITRONNE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	OMELETTE SAUCE TOMATE	ROTI DE PORC FROID	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Accompagne-ments	HARICOTS VERTS SAUCE TOMATE	FLAGEOLETS	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE D'EPINARDS	COURGETTES	SALADE GRECQUE (ACCOMPAGNEMENT)	TRIO DE LEGUMES
Produits laitiers	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	PECHE	POMME CUITE	POMME	PECHE	COMPOTE DE FRUITS	NECTARINE	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 24 août 2026 au dimanche 30 août 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 BROCOLIS	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY
Plats protidiqes	PORC SAUCE MOUTARDE VPF	POULET AU BOUILLON	BOEUF AU JUS	MACARONIS A LA CARBONARA (P.Complet)	CHILI CON CARNE	POULET BASQUAISE	JOUE DE BOEUF SAUCE TOMATE VBF
Accompagne-ments	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE CELERI	PUREE DE POTIRON		PUREE DE LEGUMES	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE BLETTES
Produits laitiers	FROMAGE FONDU	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE FONDU	FROMAGE FRAIS FONDU	FROMAGE FONDU LE CARRE
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME DESSERT CAFE	PUREE DE FRUITS	CARRE ABRICOT	CREME DESSERT CAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	CARRE ABRICOT



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 BROCOLIS	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE	PORC MARENGO VPF	COLIN SAUCE NORMANDE	BOEUF AU JUS	OMELETTE SAUCE TOMATE	PORC AU JUS	VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Accompagne-ments	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CHOUX BRAISE	PUREE D'EPINARDS	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE LEGUMES
Produits laitiers	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSSES SUCRES	FROMAGE FONDU LE CARRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	PUREE DE FRUITS	MOUSSE CITRON	FLAN NAPPE AU CAMEL	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE VANILLE	PUREE 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 24 août 2026 au dimanche 30 août 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 BROCOLIS	SALADE DE POMMES DE TERRE	MOUSSELINE DE CAROTTES	SURIMI / TOMATE / MOZZARELLA	MELON	SALADE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY
Plats protidiqes	PORC SAUCE MOUTARDE VPF	POULET AU BOUILLON	BOEUF AU JUS	GARNITURE CARBONARA	CHILI CON CARNE	POULET BASQUAISE	JOUE DE BOEUF SAUCE TOMATE VBF
Accompagne-ments	FLAGEOLETS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	PUREE DE POTIRON	MACARONIS	PUREE DE LEGUMES	POELEE LEONARDE	POMMES DE TERRE A LA LANDAISE
Produits laitiers	FROMAGE FONDU	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	EDAM	FROMAGE FRAIS FONDU	EMMENTAL
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME DESSERT CAFE	PUREE DE FRUITS	ECLAIR A LA VANILLE	CREME DESSERT CARAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	PARIS BREST



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 BROCOLIS	SALADE DE POMMES DE TERRE	MOUSSELINE DE CAROTTES	SURIMI / TOMATE / MOZZARELLA	MELON	SALADE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE	PORC MARENGO VPF	FILET DE COLIN MEUNIÈRE	BOEUF AU JUS	OMELETTE SAUCE TOMATE	PORC AU JUS	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAPOLITAINE
Accompagne-ments	PUREE DE HARICOTS VERTS	FLAGEOLETS	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE D'EPINARDS	COURGETTES	PUREE DE PETITS POIS	TRIO DE LEGUMES
Produits laitiers	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSÉS SUCRÉS	FROMAGE FONDU LE CARRE	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	PUREE DE FRUITS	MOUSSE CITRON	FLAN NAPPE AU CARAMEL	PECHE	COMPOTE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE VANILLE	PUREE 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

