



Semaine du  
au

lundi 25 mai 2026

dimanche 31 mai 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 VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE RASTA	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE FARANDOLE	SALADE DE BLE PROVENCALE	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	SAUCISSE	DINDE A LA TOMATE	CUISSE DE POULET DE KERANNA	PORC AU JUS	FILET DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	HARICOTS VERTS	FLAGEOLETS	PUREE DE LEGUMES	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	TOMME NOIRE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSÉS SUCRÉS	CAMEMBERT	RIZ AU LAIT	GOUDA
Desserts	FLAN AROMATISÉ CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET ÉPICE	CRÈME DESSERT CARAMEL	POIRE	MOELLEUX AU CHOCOLAT		TARTE AUX POMMES



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 PÂTES AU BASILIC	SALADE ASIATIQUE	SALADE DE CONCOMBRES	SALADE DE HARICOTS VERTS	SAUCISSON A L'AIL	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	GALETTE DE SOJA PROVENCALE	PORC AU JUS	COLIN A L'OSEILLE	RISSOLETTE DE VEAU	JAMBON	FEUILLETE AU CHEVRE
Accompagne-ments	POELEE CAMPAGNARDE	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	JARDINIERE DE LEGUMES	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	MACARONIS	COURGETTES A L'AIL
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISÉ	PETITS SUISSÉS AROMATISÉS	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	POMME	COUPE LIEGEOISE VANILLE	COMPOTE POMME/FRAISE	MOUSSE CITRON	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	CRÈME DESSERT PRALINE

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 25 mai 2026

au

dimanche 31 mai 2026

**NORMAL 4C**

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE RASTA	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE FARANDOLE	SALADE DE BLE PROVENCALE	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	SAUCISSE	DINDE A LA TOMATE	CUISSE DE POULET DE KERANNA	PORC AU JUS	FILET DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	HARICOTS VERTS	FLAGEOLETS	PUREE DE LEGUMES	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET EPICE	CREME DESSERT CAMEL	POIRE	MOELLEUX AU CHOCOLAT	FLAN NAPPE AU CAMEL	TARTE AUX POMMES

MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	SALADE DE PATES AU BASILIC	SALADE ASIATIQUE	SALADE DE CONCOMBRES	SALADE DE HARICOTS VERTS	SAUCISSON A L'AIL	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	GALETTE DE SOJA PROVENCALE	PORC AU JUS	COLIN A L'OSEILLE	RISSOLETTE DE VEAU	JAMBON	FEUILLETE AU CHEVRE
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	JARDINIERE DE LEGUMES	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	MACARONIS	COURGETTES A L'AIL
Desserts	POMME	COUPE LIEGEOISE VANILLE	COMPOTE POMME/FRAISE	MOUSSE CITRON	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	CREME DESSERT PRALINE

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 25 mai 2026

dimanche 31 mai 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	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE RASTA	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE FARANDOLE	POIREAUX VINAIGRETTE	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiques	COLIN SAUCE CITRON	PORC AU JUS	DINDE A LA TOMATE	CUISSE DE POULET DE KERANNA	PORC AU JUS	FILET DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE
Légumes	NAVETS	HARICOTS VERTS	PETITS POIS	PUREE DE LEGUMES	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES
Féculents	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE POMMES DE TERRE	FLAGEOLETS	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ CREOLE	BOULGOUR	POMMES DE TERRE LAMELLES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	GOUDA
Desserts	ORANGE	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET EPICE	PUREE DE FRUITS	POIRE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	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 LAPEROUSE	SALADE ASIATIQUE	SALADE DE CONCOMBRES	SALADE DE HARICOTS VERTS	RATATOUILLE FROIDE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiques	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AU JUS	COLIN A L'OSEILLE	RISSOLETTE DE VEAU	JAMBON	LIEU AU JUS CITRONNE
Légumes	POELEE CAMPAGNARDE	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	JARDINIERE DE LEGUMES	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE LEGUMES	COURGETTES A L'AIL
Féculents	RIZ PILAF	LENTILLES CUISINEES	BLE PILAF	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE LAMELLES	MACARONIS	HARICOTS BLANCS
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	POMME	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	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 25 mai 2026 au dimanche 31 mai 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 VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE RASTA	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE FARANDOLE	SALADE DE BLE PROVENCALE	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	PORC AU JUS	DINDE A LA TOMATE	CUISSE DE POULET DE KERANNA	PORC AU JUS	FILET DE POULET	BOEUF SAUCE POIVRE VBF
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	HARICOTS VERTS	PETITS POIS	PUREE DE LEGUMES	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSES AROMATISES	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	PETITS SUISSES SUCRES	YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE BLANC SUCRE
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET EPICE	CREME DESSERT CAMEL	POIRE	MOELLEUX AU CHOCOLAT	FLAN NAPPE AU CAMEL	TARTE AUX POMMES



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 AU BASILIC	SALADE POTAGERE	SALADE DE CONCOMBRES	SALADE DE HARICOTS VERTS	RATATOUILLE FROIDE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AU JUS	COLIN A L'OSEILLE	STEAK HACHE DE VEAU	JAMBON SANS SEL	LIEU SAUCE CURRY
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	JARDINIERE DE LEGUMES	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	MACARONIS	COURGETTES A L'AIL
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSES AROMATISES	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	POMME	COUPE LIEGEOISE VANILLE	COMPOTE POMME/FRAISE	MOUSSE CITRON	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	CREME DESSERT PRALINE

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 25 mai 2026 au dimanche 31 mai 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 VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE RASTA	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE FARANDOLE	SALADE DE BLE PROVENCALE	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	SAUCISSE	DINDE A LA TOMATE	CUISSE DE POULET DE KERANNA	PORC AU JUS	FILET DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE
Accompagnements	POMMES DE TERRE LAMELLES	HARICOTS VERTS	FLAGEOLETS	PUREE DE LEGUMES	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	TOMME NOIRE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	GOUDA
Desserts	ORANGE	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET EPICE	PUREE DE FRUITS	POIRE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	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 AU BASILIC	SALADE ASIATIQUE	SALADE DE CONCOMBRES	SALADE DE HARICOTS VERTS	SAUCISSON A L'AIL	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	GALETTE DE SOJA PROVENCALE	PORC AU JUS	COLIN A L'OSEILLE	RISSOLETTE DE VEAU	JAMBON	FEUILLETE AU CHEVRE
Accompagnements	POEELE CAMPAGNARDE	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	JARDINIERE DE LEGUMES	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	MACARONIS	COURGETTES A L'AIL
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	POMME	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	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 25 mai 2026 au dimanche 31 mai 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 VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SALADE RASTA	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE FARANDOLE	SALADE DE BLE PROVENCALE	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	PORC AU JUS	DINDE A LA TOMATE	CUISSE DE POULET DE KERANNA	PORC AU JUS	FILET DE POULET	BOEUF SAUCE POIVRE VBF
Accompagnements	POMMES DE TERRE LAMELLES	HARICOTS VERTS	PETITS POIS	PUREE DE LEGUMES	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	PETITS SUISSÉS NATURES	YAOURT NATURE	PETITS SUISSÉS NATURES	PETITS SUISSÉS NATURES	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE
Desserts	ORANGE	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET EPICE	PUREE DE FRUITS	POIRE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	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 LAPEROUSE	SALADE POTAGERE	SALADE DE CONCOMBRES	SALADE DE HARICOTS VERTS	RATATOUILLE FROIDE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AU JUS	COLIN A L'OSEILLE	STEAK HACHE DE VEAU	JAMBON SANS SEL	LIEU SAUCE CURRY
Accompagnements	POELEE CAMPAGNARDE	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	JARDINIERE DE LEGUMES	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	MACARONIS	COURGETTES A L'AIL
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETITS SUISSÉS NATURES	GOUDA	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	POMME	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	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 25 mai 2026 au dimanche 31 mai 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 RIZ BRESILIENNE	SALADE RASTA	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE FARANDOLE	POIREAUX VINAIGRETTE	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	PORC AU JUS	DINDE A LA TOMATE	CUISSE DE POULET DE KERANNA	PORC AU JUS	FILET DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	HARICOTS VERTS	PETITS POIS	PUREE DE LEGUMES	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES
Produits laitiers	TOMME NOIRE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSÉS SUCRÉS	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS MIXES	GOUDA
Desserts	ORANGE	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET EPICE	PUREE DE FRUITS	POIRE	CREME DESSERT VANILLE	PUREE DE FRUITS	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 AU BASILIC	SALADE ASIATIQUE	SALADE DE CONCOMBRES	SALADE DE HARICOTS VERTS	RATATOUILLE FROIDE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AU JUS	COLIN A L'OSEILLE	RISSOLETTE DE VEAU	JAMBON	LIEU SAUCE CURRY
Accompagne-ments	POELEE CAMPAGNARDE	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	JARDINIERE DE LEGUMES	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	MACARONIS	COURGETTES A L'AIL
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSÉS AROMATISÉS	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	POMME	COUPE LIEGEOISE VANILLE	COMPOTE POMME/FRAISE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	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 25 mai 2026 au dimanche 31 mai 2026

**MIXÉ**

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 COURGETTE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE
Plats protidiques	COLIN SAUCE CITRON	PORC AU JUS	DINDE A LA TOMATE	POULET AU BOUILLON	PORC AU JUS	POULET AU BOUILLON	BOEUF SAUCE POIVRE VBF
Accompagnements	PUREE DE NAVETS	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE COEUR DE CELERI SCE TOMATE	PUREE DE HARICOTS PLATS	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	FROMAGE FONDU	PETITS SUISSES AROMATISES	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	MINI CHEVRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE FONDU CAMEMBERT
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET EPICE	CREME DESSERT CAMEL	PUREE DE FRUITS	CARRE ABRICOT	FLAN NAPPE AU CAMEL	CREME FONDANTE CHOCOLAT 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 COURGETTE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE
Plats protidiques	EMINCE DE VOLAILLE	SAUTE DE VEAU AU JUS	PORC AU JUS	COLIN A L'OSEILLE	SAUTE DE VEAU AU JUS	PORC AU JUS	LIEU SAUCE CURRY
Accompagnements	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE COURGETTES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSES AROMATISES	FROMAGE FONDU	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	MOUSSE CAFE	COUPE LIEGEOISE VANILLE	COMPOTE POMME/FRAISE	MOUSSE CITRON	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	CREME DESSERT PRALINE

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 25 mai 2026  
au  
dimanche 31 mai 2026

**MOULINÉ**

	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 COURGETTE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE LEGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE
Plats protidiques	COLIN SAUCE CITRON	PORC AU JUS	DINDE A LA TOMATE	POULET AU BOUILLON	PORC AU JUS	POULET AU BOUILLON	BOEUF SAUCE POIVRE VBF
Accompagnements	POMMES DE TERRE LAMELLES	HARICOTS VERTS	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	TOMME NOIRE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSÉS SUCRÉS	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS MIXES	GOUDA
Desserts	FLAN AROMATISÉ CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET ÉPICE	CRÈME DESSERT CAMEL	PUREE DE FRUITS	CARRE ABRICOT	FLAN NAPPE AU CAMEL	TARTE AUX POMMES



	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 COURGETTE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE LEGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE
Plats protidiques	EMINCE DE VOLAILLE	SAUTE DE VEAU AU JUS	PORC AU JUS	COLIN A L'OSEILLE	SAUTE DE VEAU AU JUS	PORC AU JUS	LIEU SAUCE CURRY
Accompagnements	POELEE CAMPAGNARDE	PUREE DE CAROTTES	COURGETTES A L'AIL	JARDINIÈRE DE LEGUMES	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	MACARONIS	COURGETTES A L'AIL
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISÉ	PETITS SUISSÉS AROMATISÉS	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	POMME CUITE	COUPE LIEGEOISE VANILLE	COMPOTE POMME/FRAISE	MOUSSE CITRON	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	CRÈME DESSERT PRALINE

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.

