



Semaine du
lundi 27 avril 2026
au
dimanche 3 mai 2026

NORMAL

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	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE POTAGERE	SALADE DE PDT ET CURRY	SAUCISSON A L'AIL	SALADE ROMAINE	SALADE REUNIONNAISE	CAROTTES A LA MAROCAINE
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR	PORC AU JUS	FILET DE POULET	NORMANDIN JUS A L'ESTRAGON	SAUCISSE DE TOULOUSE	LIEU SAUCE AMERICAINE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE
Accompagnements	FRITES	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	GRATIN DAUPHINOIS
Produits laitiers	PETITS SUISSES AROMATISES	SEMOULE AU LAIT	CANTAL AOP	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE
Desserts	ORANGE		POMME	ECLAIR AU CAFE	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CAMEL	TARTE 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	SALADE DE PATES AU BASILIC	BETTERAVES AUX EPICES	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE RASTA	SALADE DE RIZ MEXICAINE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiqes	FEUILLETE AU CHEVRE	COLIN SAUCE CITRON	BOEUF A L'ESPAGNOLE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	PANE DE BLE EMMENTAL EPINARD	MERGUEZ	RISSOLETTE DE PORC
Accompagnements	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF	PUREE DE POTIRON	PUREE DE POTIRON	LEGUMES COUSCOUS	POEELE LEONARDE
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU LE CARRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	PETIT BEURRE	CREME DESSERT PRALINE	COMPOTE POMME/FRAISE	POMME	BANANE	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 27 avril 2026
au
dimanche 3 mai 2026

NORMAL 4C

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE POTAGERE	SALADE DE PDT ET CURRY	SAUCISSON A L'AIL	SALADE ROMAINE	SALADE REUNIONNAISE	CAROTTES A LA MAROCAINE
Plats protidiques	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR	PORC AU JUS	FILET DE POULET	NORMANDIN JUS A L'ESTRAGON	SAUCISSE DE TOULOUSE	LIEU SAUCE AMERICAINE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE
Accopagne- ments	FRITES	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	GRATIN DAUPHINOIS
Desserts	ORANGE	COMPOTE POMME A LA VANILLE	POMME	ECLAIR AU CAFE	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CAMEL	TARTE AU CHOCOLAT
MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	SALADE DE PATES AU BASILIC	BETTERAVES AUX EPICES	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE RASTA	SALADE DE RIZ MEXICAINE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiques	FEUILLETE AU CHEVRE	COLIN SAUCE CITRON	BOEUF A L'ESPAGNOLE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	PANE DE BLE EMMENTAL EPINARD	MERGUEZ	RISSOLETTE DE PORC
Accopagne- ments	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF	COMPOTE POMME/FRAISE	PUREE DE POTIRON	LEGUMES COUSCOUS	POEELE LEONARDE
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	PETIT BEURRE	CREME DESSERT PRALINE		POMME	BANANE	POMME

Menus susceptibles d'être modifiés selon
approvisionnement

« 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
au

lundi 27 avril 2026

dimanche 3 mai 2026

DIABETIQUE

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	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE POTAGERE	SALADE PRIMEVERE	CHOU BLANC AUX RAISINS	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE REUNIONNAISE	CAROTTES A LA MAROCAINE
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE	PORC AU JUS	FILET DE POULET	NORMANDIN JUS A L'ESTRAGON	PORC AU JUS	LIEU SAUCE AMERICAINE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE
Légumes	EPINARDS	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	CHOU VERT BRAISE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	BLETTES PERSILLEES
Féculets	POMMES VAPEUR PERSILLEES	LENTILLES CUISEES	FLAGEOLETS	MACARONIS	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE LAMELLES
Produits laitiers	PETITS SUISSES NATURES	TOMME NOIRE	CANTAL AOP	YAOURT NATURE	FROMAGE FONDU	GOUDA	TOMME BLANCHE
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	POMME	POMME CUITTE	ENTREMET AROME VANILLE HYPO	ORANGE	TARTELETTE AUX PECHEES

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 LAPEROUSE	BETTERAVES AUX EPICES	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE RASTA	SALADE DE HARICOTS VERTS	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiqes	NORMANDIN DE VEAU	COLIN AU JUS CITRONNE	BOEUF A L'ESPAGNOLE	JAMBON	OEUF DURS SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE	PORC AU JUS
Légumes	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE BUTTERNUT	COURGETTES	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	PUREE DE POTIRON	LEGUMES COUSCOUS	POEELE LEONARDE
Féculets	BLE NICOISE	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE PARISIENNE	HARICOTS BLANCS	BLE A LA TOMATE	HARICOTS ROUGES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	POMME	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	POMME	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	BANANE	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE	BANANE	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 27 avril 2026
au
dimanche 3 mai 2026

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	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE POTAGERE	SALADE PRIMEVERE	CHOU BLANC AUX RAISINS	SALADE ROMAINE	SALADE REUNIONNAISE	CAROTTES A LA MAROCAINE
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR	PORC AU JUS	FILET DE POULET	STEAK HACHE DE VEAU JUS ESTRAGON	PORC AU JUS	LIEU SAUCE AMERICAINE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE
Accompagne- ments	POMMES DE TERRE PERSILLEES	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	GRATIN DAUPHINOIS
Produits laitiers	PETITS SUISSES AROMATISES	SAINT PAULIN	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA	GOUDA	SAINT PAULIN
Desserts	ORANGE	COMPOTE POMME A LA VANILLE	POMME	ECLAIR AU CAFE	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CAMEL	TARTE 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	SALADE DE PATES AU BASILIC	BETTERAVES AUX EPICES	POTAGE CRECY	SALADE RASTA	SALADE DE HARICOTS VERTS	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiqes	STEAK HACHE DE VEAU	COLIN SAUCE CITRON	BOEUF A L'ESPAGNOLE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	OEUFS DURS SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE	PORC AU GINGEMBRE
Accompagne- ments	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF	PETITS SUISSES SUCRES	PUREE DE POTIRON	LEGUMES COUSCOUS	POEELE LEONARDE
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	PETIT BEURRE	YAOURT NATURE SUCRE	POMME	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE	POMME
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	COMPOTE POMME/FRAISE	YAOURT NATURE SUCRE	BANANE	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 27 avril 2026
au
dimanche 3 mai 2026

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	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE POTAGERE	SALADE DE PDT ET CURRY	SAUCISSON A L'AIL	SALADE ROMAINE	SALADE REUNIONNAISE	CAROTTES A LA MAROCAINE
Plats protidi-ques	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR	PORC AU JUS	FILET DE POULET	NORMANDIN JUS A L'ESTRAGON	SAUCISSE DE TOULOUSE	LIEU SAUCE AMERICAINE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE
Accompagne-ments	FRITES	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	GRATIN DAUPHINOIS
Produits laitiers	PETITS SUISSES NATURES	TOMME NOIRE	CANTAL AOP	YAOURT NATURE	FROMAGE FONDU	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	POMME	POMME CUITE	ENTREMET AROME VANILLE HYPO	ORANGE	TARTELETTE AUX PECHEES

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 AU BASILIC	BETTERAVES AUX EPICES	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE RASTA	SALADE DE RIZ MEXICAINE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidi-ques	FEUILLETE AU CHEVRE	COLIN SAUCE CITRON	BOEUF A L'ESPAGNOLE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	PANE DE BLE EMMENTAL EPINARD	MERGUEZ	RISSOLETTE DE PORC
Accompagne-ments	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF	PETITS SUISSES NATURES	PUREE DE POTIRON	LEGUMES COUSCOUS	POEELE LEONARDE
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	POMME	YAOURT NATURE	POMME	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	BANANE	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE	BANANE	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 27 avril 2026
au
dimanche 3 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 AUREORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE POTAGERE	SALADE PRIMEVERE	CHOU BLANC AUX RAISINS	SALADE ROMAINE	SALADE REUNIONNAISE	CAROTTES A LA MAROCAINE
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR	PORC AU JUS	FILET DE POULET	STEAK HACHE DE VEAU JUS ESTRAGON	PORC AU JUS	LIEU SAUCE AMERICAINE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE
Accompagne- ments	POMMES DE TERRE PERSILLEES	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	GRATIN DAUPHINOIS
Produits laitiers	PETITS SUISSES NATURES	SAINT PAULIN	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE	GOUDA	GOUDA	SAINT PAULIN
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	POMME	POMME CUITE	ENTREMET AROME VANILLE HYPO	ORANGE	TARTELETTE AUX PECHES

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 LAPEROUSE	BETTERAVES AUX EPICES	POTAGE CRECY	SALADE RASTA	SALADE DE HARICOTS VERTS	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiqes	STEAK HACHE DE VEAU	COLIN SAUCE CITRON	BOEUF A L'ESPAGNOLE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	OEUFS DURS SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE	PORC AU GINGEMBRE
Accompagne- ments	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF	PETITS SUISSES NATURES	PUREE DE POTIRON	LEGUMES COUSCOUS	POEELE LEONARDE
Produits laitiers	YAOURT NATURE	POMME	YAOURT NATURE	POMME	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	
Desserts	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	BANANE	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE	BANANE	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 27 avril 2026
au
dimanche 3 mai 2026

SANS GRAISSE

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	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE POTAGERE	SALADE PRIMEVERE	CHOU BLANC AUX RAISINS	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE REUNIONNAISE	CAROTTES A LA MAROCAINE
Plats protidiques	EMINCE DE VOLAILLE	PORC AU JUS	FILET DE POULET	NORMANDIN JUS A L'ESTRAGON	PORC AU JUS	LIEU SAUCE AMERICAINE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE
Accompagnements	EPINARDS	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	CHOU VERT BRAISE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES DE TERRE LAMELLES
Produits laitiers	PETITS SUISSES AROMATISES	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE
Desserts	ORANGE	COMPOTE POMME A LA VANILLE	POMME	POMME CUITE	CREME DESSERT VANILLE	ORANGE	TARTELETTE AUX PECHEES

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 LAPEROUSE	BETTERAVES AUX EPICES	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE RASTA	SALADE DE HARICOTS VERTS	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU	COLIN AU JUS CITRONNE	BOEUF A L'ESPAGNOLE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	OEUF DURS SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE	PORC AU JUS
Accompagnements	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE BUTTERNUT	COURGETTES	YAOURT NATURE	PUREE DE POTIRON	LEGUMES COUSCOUS	POELEE LEONARDE
Produits laitiers	YAOURT NATURE	POMME	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE	POMME	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BANANE	COMPOTE POMME/FRAISE	YAOURT NATURE SUCRE	BANANE	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 27 avril 2026 au dimanche 3 mai 2026

MIXE

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AUREORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE POTAGERE	MOUSSELINE DE PDT ET CURRY	MOUSSELINE DE COURGETTE	MOUSSELINE ROMAINE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE CAROTTES
Plats protidiques	DINDE SAUCE CHASSEUR	JAMBON	POULET AU BOUILLON	VEAU JUS A L'ESTRAGON	PORC AU JUS	LIEU SAUCE AMERICAINE	POULET A L'ECHALOTE
Accompagnements	PUREE D'EPINARDS	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE CHOUX BRAISE	PUREE DE HARICOTS PLATS	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	PETITS SUISSES AROMATISES	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE FONDU	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU	YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE FONDU CAMEMBERT
Desserts	CREME DESSERT CAFE	COMPOTE POMME A LA VANILLE	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	CARRE FRAMBOISE	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CAMEL	CARRE CHOCOLAT

MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AUREORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE POTAGERE	MOUSSELINE DE PDT ET CURRY	MOUSSELINE DE COURGETTE	MOUSSELINE ROMAINE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE CAROTTES
Plats protidiques	SAUTE DE VEAU AU JUS	COLIN SAUCE CITRON	BOEUF A L'ESPAGNOLE	JAMBON	OEUFS DURS SAUCE TOMATE	POULET AU BOUILLON	PORC AU GINGEMBRE
Accompagnements	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE HARICOTS PLATS	PUREE DE POTIRON	PUREE DE NAVETS	PUREE DE COURGETTES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	FLAN NAPPE AU CAMEL	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU LE CARRE	MOUSSE CAFE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	COMPOTE POMME/FRAISE	YAOURT NATURE SUCRE	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	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 27 avril 2026
au
dimanche 3 mai 2026

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 MACEDOINE	SALADE POTAGERE	SALADE DE PDT ET CURRY	SAUCISSON A L'AIL	SALADE ROMAINE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE CAROTTES
Plats protidiques	DINDE SAUCE CHASSEUR	JAMBON	POULET AU BOUILLON	VEAU JUS A L'ESTRAGON	PORC AU JUS	LIEU SAUCE AMERICAINE	POULET A L'ECHALOTE
Accompagnements	POMMES DE TERRE PERSILLEES	PUREE DE PETITS POIS	HARICOTS VERTS	PUREE DE CAROTTES	CHOU VERT BRAISE	PUREE DE HARICOTS PLATS	GRATIN DAUPHINOIS
Produits laitiers	PETITS SUISSES AROMATISES	TOMME NOIRE	CANTAL AOP	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE
Desserts	CREME DESSERT CAFE	COMPOTE POMME A LA VANILLE	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	ECLAIR AU CAFE	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CAMEL	TARTE 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	MOUSSELINE DE MACEDOINE	SALADE POTAGERE	SALADE DE PDT ET CURRY	SAUCISSON A L'AIL	SALADE ROMAINE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE CAROTTES
Plats protidiques	SAUTE DE VEAU AU JUS	COLIN SAUCE CITRON	BOEUF A L'ESPAGNOLE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	OEUF DURS SAUCE TOMATE	POULET AU BOUILLON	PORC AU GINGEMBRE
Accompagnements	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE POMMES DE TERRE	COURGETTES	FROMAGE FONDU LE CARRE	PUREE DE POTIRON	LEGUMES COUSCOUS	PUREE DE COURGETTES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	FLAN NAPPE AU CAMEL	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU LE CARRE	MOUSSE CAFE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	COMPOTE POMME/FRAISE	YAOURT NATURE SUCRE	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	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

