



Semaine du
lundi 28 septembre 2026 au dimanche 4 octobre 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	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SURIMI	SALADE FARANDOLE	SALADE DE PATES AUX CHAMPIGNONS	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET DE KERANNA	SAUCISSE	EMINCE DE VOLAILLE A LA TOMATE	PORC AU JUS	FILET DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	FLAGEOLETS	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	TOMME NOIRE	RIZ AU LAIT	YAOURT SUCRE BIO	PETITS SUISSSES SUCRES	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS MIXES	GOUDA
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT		COMPOTE DE FRUITS	MOELLEUX AU CHOCOLAT	CREME DESSERT VANILLE	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 DE POMMES DE TERRE	SALADE ASIATIQUE	SALADE DE TOMATE	SAUCISSON A L'AIL	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	COLIN A L'OSEILLE	GALETTE DE QUINOA PROVENCALE J5**	PORC AU JUS	RISSOLETTE DE VEAU	CREPINETTE DE PORC	FEUILLETE AU CHEVRE
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	MACARONIS	ENDIVES BRAISEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSSES AROMATISES	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	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 28 septembre 2026
au
dimanche 4 octobre 2026

NORMAL 4C

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	CELERI VINAIGRETTE	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SURIMI	SALADE FARANDOLE	SALADE DE PATES AUX CHAMPIGNONS	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET DE KERANNA	SAUCISSE	EMINCE DE VOLAILLE A LA TOMATE	PORC AU JUS	FILET DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	FLAGEOLETS	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	COMPOTE DE FRUITS	MOELLEUX AU CHOCOLAT	CREME DESSERT VANILLE	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 DE POMMES DE TERRE	SALADE ASIATIQUE	SALADE DE TOMATE	SAUCISSON A L'AIL	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	COLIN A L'OSEILLE	GALETTE DE QUINOA PROVENCALE J5**	PORC AU JUS	RISSOLETTE DE VEAU	CREPINETTE DE PORC	FEUILLETE AU CHEVRE
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	MACARONIS	ENDIVES BRAISEES
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

lundi 28 septembre 2026

au

dimanche 4 octobre 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	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE FARANDOLE	POIREAUX VINAIGRETTE	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET DE KERANNA	PORC AU JUS	EMINCE DE VOLAILLE A LA TOMATE	PORC AU JUS	FILET DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE
Légumes	NAVETS	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	PETITS POIS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES
Féculents	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	FLAGEOLETS	RIZ CREOLE	BLE PILAF	POMMES DE TERRE LAMELLES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	PETITS SUISSES NATURES	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	GOUDA
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	POMME	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 REUNIONNAISE	SALADE ASIATIQUE	SALADE DE TOMATE	RATATOUILLE FROIDE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	COLIN A L'OSEILLE	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AU JUS	RISSOLETTE DE VEAU	PORC AU JUS	LIEU AU JUS CITRONNE
Légumes	POEELE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE LEGUMES	ENDIVES BRAISEES
Féculents	RIZ PILAF	PUREE DE POMMES DE TERRE	LENTILLES CUISEES	MACARONIS	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 28 septembre 2026 au dimanche 4 octobre 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	RADIS BEURRE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE FARANDOLE	SALADE DE PATES AUX CHAMPIGNONS	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET DE KERANNA	PORC AU JUS	EMINCE DE VOLAILLE A LA TOMATE	PORC AU JUS	FILET DE POULET	BOEUF SAUCE POIVRE VBF
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	PETITS POIS	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSSES AROMATISES	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSSES SUCRES	PETITS SUISSSES SUCRES	YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE BLANC SUCRE
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	COMPOTE DE FRUITS	MOELLEUX AU CHOCOLAT	CREME DESSERT VANILLE	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 DE POMMES DE TERRE	SALADE POTAGERE	SALADE DE TOMATE	RATATOUILLE FROIDE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	COLIN A L'OSEILLE	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AU JUS	LIEU SAUCE CURRY
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	MACARONIS	ENDIVES BRAISEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSSES 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 28 septembre 2026
au
dimanche 4 octobre 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	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	SURIMI	SALADE FARANDOLE	SALADE DE PATES AUX CHAMPIGNONS	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET DE KERANNA	SAUCISSE	EMINCE DE VOLAILLE A LA TOMATE	PORC AU JUS	FILET DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	FLAGEOLETS	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	TOMME NOIRE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	GOUDA
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	POMME	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 DE POMMES DE TERRE	SALADE ASIATIQUE	SALADE DE TOMATE	SAUCISSON A L'AIL	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	COLIN A L'OSEILLE	GALETTE DE QUINOA PROVENCALE J5**	PORC AU JUS	RISSOLETTE DE VEAU	CREPINETTE DE PORC	FEUILLETE AU CHEVRE
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	MACARONIS	ENDIVES BRAISEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETITS SUISSSES 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 28 septembre 2026 au dimanche 4 octobre 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	RADIS BEURRE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE FARANDOLE	SALADE DE PATES AUX CHAMPIGNONS	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET DE KERANNA	PORC AU JUS	EMINCE DE VOLAILLE A LA TOMATE	PORC AU JUS	FILET DE POULET	BOEUF SAUCE POIVRE VBF
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	PETITS POIS	RIZ CREOLE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	YAOURT NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	PETITS SUISSSES NATURES	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	POMME	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 REUNIONNAISE	SALADE POTAGERE	SALADE DE TOMATE	RATATOUILLE FROIDE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	COLIN A L'OSEILLE	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AU JUS	LIEU SAUCE CURRY
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	MACARONIS	ENDIVES BRAISEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETITS SUISSSES 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 28 septembre 2026 au dimanche 4 octobre 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	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE DE RIZ BRESILIENNE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	SALADE FARANDOLE	POIREAUX VINAIGRETTE	BETTERAVES AUX ECHALOTES
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET DE KERANNA	PORC AU JUS	EMINCE DE VOLAILLE A LA TOMATE	PORC AU JUS	FILET DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	PETITS POIS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES
Produits laitiers	TOMME NOIRE	CAMEMBERT	YAOURT SUCRE BIO	PETITS SUISSSES SUCRES	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS MIXES	GOUDA
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	POMME	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 DE POMMES DE TERRE	SALADE ASIATIQUE	SALADE DE TOMATE	RATATOUILLE FROIDE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE AU PAPRIKA	COLIN A L'OSEILLE	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AU JUS	RISSOLETTE DE VEAU	PORC AU JUS	LIEU SAUCE CURRY
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	CAROTTES NATURE	COURGETTES A L'AIL	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	MACARONIS	ENDIVES BRAISEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSSES AROMATISES	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 28 septembre 2026 au dimanche 4 octobre 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 COURGETTE	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	POULET AU BOUILLON	PORC AU JUS	DINDE A LA TOMATE	PORC AU JUS	POULET AU BOUILLON	BOEUF SAUCE POIVRE VBF
Accompagne-ments	PUREE DE NAVETS	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE COEUR DE CELERI SCE TOMATE	PUREE DE HARICOTS PLATS	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	FROMAGE FONDU	PETITS SUISSES AROMATISES	YAOURT SUCRE BIO	PETITS SUISSES SUCRES	MINI CHEVRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE FONDU CAMEMBERT
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	COMPOTE DE FRUITS	CARRE ABRICOT	CREME DESSERT VANILLE	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 BROCOLIS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE	COLIN A L'OSEILLE	BOEUF AU JUS	PORC AU JUS	BOEUF AU JUS	PORC AU JUS	LIEU SAUCE CURRY
Accompagne-ments	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE COURGETTES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSES AROMATISES	FROMAGE FONDU LE CARRE	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 28 septembre 2026 au dimanche 4 octobre 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 COURGETTE	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CITRON	POULET AU BOUILLON	PORC AU JUS	DINDE A LA TOMATE	PORC AU JUS	POULET AU BOUILLON	BOEUF SAUCE POIVRE VBF
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	TOMME NOIRE	CAMEMBERT	YAOURT SUCRE BIO	PETITS SUISSÉS SUCRÉS	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS MIXES	GOUDA
Desserts	FLAN AROMATISÉ CHOCOLAT	COUPE LIEGEOISE AU CAFÉ	COMPOTE DE FRUITS	CARRE ABRICOT	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CARMEL	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	MOUSSELINE DE COURGETTE	MOUSSELINE DE BROCOLIS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE
Plats protidiqes	EMINCE DE VOLAILLE	COLIN A L'OSEILLE	BOEUF AU JUS	PORC AU JUS	BOEUF AU JUS	PORC AU JUS	LIEU SAUCE CURRY
Accompagne-ments	POELEE CAMPAGNARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	PUREE DE CAROTTES	COURGETTES A L'AIL	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	MACARONIS	ENDIVES BRAISEES
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 CAFÉ	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

