



Semaine du  
lundi 30 mars 2026 au dimanche 5 avril 2026

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 VINAIGRETTE	SALADE DE PATES ARLEQUIN	SALADE PRIMEVERE	PATE DE FOIE	CAROTTES A LA MAROCAINE	CHOUX FLEURS SAUCE GRIBICHE	ROSETTE
Plats protidiques	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC A L'ANCIENNE VPF	KORMA VEGETARIEN	PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE	CASSOULET (P. Comple)et	BOEUF A L'ITALIENNE	AIGUILLETTE DE POULET CHARCUTIERE
Accompagne- ments	POMMES DE TERRE PERSILLEES	POEELE LEONARDE	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS		RIZ PILAF	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	SEMOULE AU LAIT	PETITS SUISSES AROMATISES	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE	MIMOLETTE
Desserts	POIRE AU SIROP		MOUSSE AU CHOCOLAT	PARIS BREST	CREME DESSERT VANILLE	PUREE DE FRUITS	CARRE 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 RIZ MEXICAINE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ALSACIENNE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRINTANIERE	SALADE DE HARICOTS BLANCS
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU	NORMANDIN DE VEAU	SAUCISSE	OMELETTE SAUCE TOMATE	FILET DE POULET	CERVELAS ALSACIEN	FILET DE LIEU SAUCE CREME
Accompagne- ments	LEGUMES CAMPAGNARDS	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	MACARONIS	LEGUMES COUSCOUS	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS
Produits laitiers	COUPE LIEGEOISE VANILLE	PETITS SUISSES SUCRES	MIMOLETTE	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	YAOURT AROMATISE	POMME	FLAN NAPPE AU CAMEL	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MOUSSE CAFE	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

