



Semaine du
lundi 31 août 2026 au dimanche 6 septembre 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	SALADE DE RIZ A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	DUO DE HARICOTS EN SALADE	CONCOMBRES A LA CREME	SALADE ACAPULCO	SALADE ORIENTALE	ROULE AU FROMAGE
Plats protidiqes	RISSOLETTE DE PORC	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	EMINCE DE VOLAILLE	ROUGAIL DE SAUCISSE	VIANDE BOLOGNAISE	COLIN SAUCE AMERICAINE	ROTI DE PORC CHARCUTIER
Accompagne-ments	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ CREOLE	COQUILLETES	JARDINIERE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	PETITS SUISSSES AROMATISES	YAOURT SUCRE BIO	RIZ AU LAIT	GOUDA
Desserts	NECTARINE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FLAN AROMATISE VANILLE	CARRE 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 RASTA	SALADE DE POMMES DE TERRE	ROSETTE	SALADE DE PATES SUEDOISE	SALADE COLESLAW	SALADE DE PDT ET CURRY	SALADE DE CONCOMBRES
Plats protidiqes	BOULETTE DE BOEUF SAUCE BARBECUE	CHIPOLATAS	CROQ FROMAGE	FILET DE COLIN MEUNIERE	JAMBON	PAUPIETTE DE VEAU MARENGO	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPENOISE
Accompagne-ments	BLE PILAF	HARICOTS VERTS	PUREE DE RATATOUILLE	POEELE MARAICHIERE	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX
Produits laitiers	TOMME NOIRE	PETITS SUISSSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	TOMME BLANCHE	GOUDA	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	ORANGE	POMME	CREME DESSERT PRALINE	FLAN AROMATISE VANILLE	KIWI	COMPOTE 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 31 août 2026
au
dimanche 6 septembre 2026

NORMAL 4C

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	SALADE DE RIZ A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	DUO DE HARICOTS EN SALADE	CONCOMBRES A LA CREME	SALADE ACAPULCO	SALADE ORIENTALE	ROULE AU FROMAGE
Plats protidiqes	RISSOLETTE DE PORC	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	EMINCE DE VOLAILLE	ROUGAIL DE SAUCISSE	VIANDE BOLOGNAISE	COLIN SAUCE AMERICAINE	ROTI DE PORC CHARCUTIER
Accompagne-ments	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ CREOLE	COQUILLETES	JARDINIERE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Desserts	NECTARINE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FLAN AROMATISE VANILLE	CARRE ABRICOT	BANANE	CREME DESSERT CAMEL	MOELLEUX AU CHOCOLAT



MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	SALADE RASTA	SALADE DE POMMES DE TERRE	ROSETTE	SALADE DE PATES SUEDOISE	SALADE COLESLAW	SALADE DE PDT ET CURRY	SALADE DE CONCOMBRES
Plats protidiqes	BOULETTE DE BOEUF SAUCE BARBECUE	CHIPOLATAS	CROQ FROMAGE	FILET DE COLIN MEUNIERE	JAMBON	PAUPIETTE DE VEAU MARENGO	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPENOISE
Accompagne-ments	BLE PILAF	HARICOTS VERTS	PUREE DE RATATOUILLE	POEELE MARAICHIERE	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	ORANGE	POMME	CREME DESSERT PRALINE	FLAN AROMATISE VANILLE	KIWI	COMPOTE 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 31 août 2026
au
dimanche 6 septembre 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	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO	SALADE ORIENTALE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
Plats protidiqes	PORC AU JUS	LIEU AU JUS CITRONNE	EMINCE DE VOLAILLE	ROTI DE PORC	VIANDE BOLOGNAISE	COLIN AU JUS CITRONNE	ROTI DE PORC CHARCUTIER
Légumes	CAROTTES NATURE	PUREE DE LEGUMES	CHOUX FLEURS	PUREE DE LEGUMES	COURGETTES	JARDINIERE DE LEGUMES	POEELE LEONARDE
Féculents	LENTILLES CUISINEES	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ CREOLE	COQUILLETES	LENTILLES CUISINEES	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	PETITS SUISSES NATURES	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	GOUDA
Desserts	ORANGE	POMME	POMME	PUREE DE FRUITS	BANANE	ORANGE	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 RASTA	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE CARMEN	CHOU BLANC AUX RAISINS	SALADE COLESLAW	SALADE PRINTANIERE	SALADE DE CONCOMBRES
Plats protidiqes	BOULETTE DE BOEUF SAUCE BARBECUE	PORC AU JUS	PORC AU JUS	COLIN AU JUS CITRONNE	JAMBON	PAUPIETTE DE VEAU MARENGO	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPENOISE
Légumes	LEGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS	PUREE DE RATATOUILLE	POEELE MARAICHIERE	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX
Féculents	BLE PILAF	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF	POMMES VAPEUR	SEMOULE DE COUSCOUS	BLE A LA TOMATE	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	TOMME NOIRE	PETITS SUISSES NATURES	YAOURT NATURE	TOMME BLANCHE	GOUDA	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS SANS SUCRE
Desserts	PUREE DE FRUITS	ORANGE	POMME	POIRE	POMME	KIWI	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. »



Semaine du
lundi 31 août 2026 au dimanche 6 septembre 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	SALADE DE RIZ A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE ACAPULCO	SALADE ORIENTALE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
Plats protidiqes	PORC AU JUS	LIEU AU JUS CITRONNE	EMINCE DE VOLAILLE	ROTI DE PORC	VIANDE BOLOGNAISE	COLIN SAUCE AMERICAINE	ROTI DE PORC CHARCUTIER
Accompagne-ments	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ CREOLE	COQUILLETES	JARDINIERE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA	PETITS SUISSSES AROMATISES	YAOURT AUX FRUITS MIXES	YAOURT NATURE SUCRE	SAINT PAULIN
Desserts	NECTARINE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FLAN AROMATISE VANILLE	CARRE ABRICOT	BANANE	CREME DESSERT CAMEL	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 RASTA	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE CARMEN	CHOU BLANC AUX RAISINS	SALADE COLESLAW	SALADE DE PDT ET CURRY	SALADE DE CONCOMBRES
Plats protidiqes	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PORC AU JUS	PORC AU JUS	COLIN AU JUS CITRONNE	JAMBON SANS SEL	STEAK HACHE DE VEAU	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPENOISE
Accompagne-ments	BLE PILAF	HARICOTS VERTS	PUREE DE RATATOUILLE	POEELE MARAICHERE	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX
Produits laitiers	GOUDA	PETITS SUISSSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PETITS SUISSSES SUCRES	YAOURT AUX FRUITS
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	ORANGE	POMME	CREME DESSERT PRALINE	FLAN AROMATISE VANILLE	KIWI	COMPOTE 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 31 août 2026 au dimanche 6 septembre 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	SALADE DE RIZ A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	DUO DE HARICOTS EN SALADE	CONCOMBRES A LA CREME	SALADE ACAPULCO	SALADE ORIENTALE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
Plats protidiqes	RISSOLETTE DE PORC	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	EMINCE DE VOLAILLE	ROUGAIL DE SAUCISSE	VIANDE BOLOGNAISE	COLIN AU JUS CITRONNE	ROTI DE PORC CHARCUTIER
Accompagne-ments	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ CREOLE	COQUILLETES	JARDINIERE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	PETITS SUISSSES NATURES	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	GOUDA
Desserts	ORANGE	POMME	POMME	PUREE DE FRUITS	BANANE	ORANGE	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 RASTA	SALADE DE POMMES DE TERRE	ROSETTE	SALADE DE PATES SUEDOISE	SALADE COLESLAW	SALADE DE PDT ET CURRY	SALADE DE CONCOMBRES
Plats protidiqes	BOULETTE DE BOEUF SAUCE BARBECUE	CHIPOLATAS	CROQ FROMAGE	FILET DE COLIN MEUNIERE	JAMBON	PAUPIETTE DE VEAU MARENGO	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPENOISE
Accompagne-ments	BLE PILAF	HARICOTS VERTS	PUREE DE RATATOUILLE	POEELE MARAICHIERE	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX
Produits laitiers	TOMME NOIRE	PETITS SUISSSES NATURES	YAOURT NATURE	TOMME BLANCHE	GOUDA	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS SANS SUCRE
Desserts	PUREE DE FRUITS	ORANGE	POMME	POIRE	POMME	KIWI	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 31 août 2026 au dimanche 6 septembre 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	SALADE DE RIZ A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE ACAPULCO	SALADE ORIENTALE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
Plats protidiqes	PORC AU JUS	LIEU AU JUS CITRONNE	EMINCE DE VOLAILLE	ROTI DE PORC	VIANDE BOLOGNAISE	COLIN AU JUS CITRONNE	ROTI DE PORC CHARCUTIER
Accompagne-ments	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ CREOLE	COQUILLETES	JARDINIERE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	PETITS SUISSSES NATURES	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	SAINT PAULIN
Desserts	ORANGE	POMME	POMME	PUREE DE FRUITS	BANANE	ORANGE	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 RASTA	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE CARMEN	CHOU BLANC AUX RAISINS	SALADE COLESLAW	SALADE PRINTANIERE	SALADE DE CONCOMBRES
Plats protidiqes	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BARBECUE	PORC AU JUS	PORC AU JUS	COLIN AU JUS CITRONNE	JAMBON SANS SEL	STEAK HACHE DE VEAU	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPENOISE
Accompagne-ments	BLE PILAF	HARICOTS VERTS	PUREE DE RATATOUILLE	POEELE MARAICHIERE	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX
Produits laitiers	GOUDA	PETITS SUISSSES NATURES	YAOURT NATURE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	YAOURT AUX FRUITS SANS SUCRE
Desserts	PUREE DE FRUITS	ORANGE	POMME	POIRE	POMME	KIWI	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 31 août 2026 au dimanche 6 septembre 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	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO	SALADE ORIENTALE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
Plats protidiqes	PORC AU JUS	LIEU AU JUS CITRONNE	EMINCE DE VOLAILLE	ROTI DE PORC	VIANDE BOLOGNAISE	COLIN AU JUS CITRONNE	ROTI DE PORC CHARCUTIER
Accompagne-ments	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	COURGETTES	COQUILLETES	JARDINIERE DE LEGUMES	POEELE LEONARDE
Produits laitiers	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	PETITS SUISSSES AROMATISES	YAOURT AUX FRUITS MIXES	YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA
Desserts	ORANGE	POMME	POMME	PUREE DE FRUITS	BANANE	ORANGE	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 RASTA	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE CARMEN	CHOU BLANC AUX RAISINS	SALADE COLESLAW	SALADE PRINTANIERE	SALADE DE CONCOMBRES
Plats protidiqes	BOULETTE DE BOEUF SAUCE BARBECUE	PORC AU JUS	PORC AU JUS	COLIN AU JUS CITRONNE	JAMBON	PAUPIETTE DE VEAU MARENGO	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPENOISE
Accompagne-ments	LEGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS	PUREE DE RATATOUILLE	POEELE MARAICHIERE	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX
Produits laitiers	TOMME NOIRE	PETITS SUISSSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	TOMME BLANCHE	GOUDA	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	ORANGE	POMME	POIRE	POMME	KIWI	COMPOTE 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 31 août 2026 au dimanche 6 septembre 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 MACEDOINE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiqes	PORC AU JUS	LIEU AU JUS CITRONNE	EMINCE DE VOLAILLE	PORC AUX POIVRONS VPF	VIANDE BOLOGNAISE	COLIN AU JUS CITRONNE	PORC SAUCE CHARCUTIERE VPF
Accompagne-ments	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE CAROTTES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU	PETITS SUISSÉS AROMATISÉS	YAOURT AUX FRUITS MIXES	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU LE CARRE
Desserts	MOUSSE CAFE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FLAN AROMATISE VANILLE	CARRE ABRICOT	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT CARAMEL	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 COURGETTE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiqes	BOEUF SAUCE BARBECUE	PORC AU JUS	PORC AU JUS	COLIN AU JUS CITRONNE	JAMBON	BOEUF AU JUS	POULET AU BOUILLON
Accompagne-ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE RATATOUILLE	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE LEGUMES
Produits laitiers	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	PETITS SUISSÉS SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU LE CARRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PETITS SUISSÉS SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	PUREE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	CREME DESSERT PRALINE	FLAN AROMATISE VANILLE	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE AU CARAMEL

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 31 août 2026 au dimanche 6 septembre 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 MACEDOINE	DUO DE HARICOTS EN SALADE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiqes	PORC AU JUS	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	EMINCE DE VOLAILLE	PORC AUX POIVRONS VPF	VIANDE BOLOGNAISE	COLIN AU JUS CITRONNE	PORC SAUCE CHARCUTIERE VPF
Accompagne-ments	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	PUREE DE CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES	JARDINIERE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	PETITS SUISSSES AROMATISES	YAOURT AUX FRUITS MIXES	YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA
Desserts	MOUSSE CAFE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FLAN AROMATISE VANILLE	CARRE ABRICOT	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT CAMEL	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	MOUSSELINE DE COURGETTE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	DUO DE HARICOTS EN SALADE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiqes	BOEUF SAUCE BARBECUE	PORC AU JUS	PORC AU JUS	FILET DE COLIN MEUNIERE	JAMBON	BOEUF AU JUS	POULET AU BOUILLON
Accompagne-ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS	PUREE DE RATATOUILLE	POEELE MARAICHERE	PUREE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	FONDUE DE POIREAUX
Produits laitiers	TOMME NOIRE	PETITS SUISSSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	TOMME BLANCHE	GOUDA	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT PRALINE	PUREE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	CREME DESSERT PRALINE	FLAN AROMATISE VANILLE	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE AU CAMEL

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

