



Semaine du
au

lundi 4 mai 2026

dimanche 10 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	SALADE PRINTANIERE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PRIMEVERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE EGYPTIENNE	SALADE PARMENIERE
Plats protidiqes	MARMITE DE LA MER	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	PORC MARENGO VPF	VIANDE BOLOGNAISE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	SAUCISSE	BLANQUETTE DE DINDE
Accompagne- ments	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	CHOU VERT BRAISE	COQUILLETES	LEGUMES A LA GRECQUE	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF
Produits laitiers	CANTAL AOP	GOUDA	SEMOULE AU LAIT	CANTAL AOP	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CAMEMBERT
Desserts	ORANGE	CREME DESSERT PRALINE		PARIS BREST	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	POMME CUITE	ECLAIR 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	TABOULE	SALADE DE RIZ AUX OLIVES	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PDT CHARCUTIERE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	CELERI SAUCE VERTE	SALADE DE BLE PROVENCALE
Plats protidiqes	FILET DE POULET	PORC A L'ANCIENNE VPF	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	JAMBON	FILET DE COLIN MEUNIERE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accompagne- ments	HARICOTS VERTS A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	BLE PILAF	PUREE DE POTIRON	JARDINIERE BRETONNE	FROMAGE FONDU EMMENTAL	POMME
Produits laitiers	TOMME NOIRE	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC SUCRE	POIRE	PETITS SUISSSES SUCRES	FROMAGE FONDU EMMENTAL	POMME
Desserts	PECHES AU SIROP	ORANGE	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	YAOURT AUX FRUITS	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT PRALINE	YAOURT AROMATISE

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 4 mai 2026

au

dimanche 10 mai 2026

NORMAL 4C

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	SALADE PRINTANIERE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PRIMEVERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE EGYPTIENNE	SALADE PARMENTIERE
Plats protidiqes	MARMITE DE LA MER	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	PORC MARENGO VPF	VIANDE BOLOGNAISE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	SAUCISSE	BLANQUETTE DE DINDE
Accompagne- ments	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	CHOU VERT BRAISE	COQUILLETES	LEGUMES A LA GRECQUE	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF
Desserts	ORANGE	CREME DESSERT PRALINE	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET EPICE	PARIS BREST	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	POMME CUITE	ECLAIR AU CHOCOLAT

MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	TABOULE	SALADE DE RIZ AUX OLIVES	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PDT CHARCUTIERE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	CELERI SAUCE VERTE	SALADE DE BLE PROVENCALE
Plats protidiqes	FILET DE POULET	PORC A L'ANCIENNE VPF	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	JAMBON	FILET DE COLIN MEUNIERE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accompagne- ments	HARICOTS VERTS A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	BLE PILAF	PUREE DE POTIRON	JARDINIERE BRETONNE	CREME DESSERT PRALINE	YAOURT AROMATISE
Desserts	PECHES AU SIROP	ORANGE	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	YAOURT AUX FRUITS	MOUSSE CAFE		

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 4 mai 2026

dimanche 10 mai 2026

DIABETIQUE

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	SALADE PRINTANIERE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PRIMEVERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE RASTA	SALADE RUSSE
Plats protidiques	MARMITE DE LA MER	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	PORC MARENGO VPF	VIANDE BOLOGNAISE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	PORC AUX POIVRONS VPF	BLANQUETTE DE DINDE
Légumes	CAROTTES NATURE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	CHOU VERT BRAISE	COURGETTES	LEGUMES A LA GRECQUE	PETITS POIS	POEELE LEONARDE
Féculents	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE LAMELLES	COQUILLETES	RIZ CREOLE	LENTILLES CUISINEES	RIZ PILAF
Produits laitiers	CANTAL AOP	GOUDA	TOMME NOIRE	CANTAL AOP	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC NATURE	CAMEMBERT
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET EPICE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	POMME CUITE	TARTELETTES AUX FRUITS

MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	BROCOLIS VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	BETTERAVES AUX ECHALOTES	OEUF DUR VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	COEUR DE PALMIER EN SALADE
Plats protidiques	FILET DE POULET	PORC AU JUS	OEUF DURS SAUCE ORIENTALE	JAMBON	COLIN SAUCE TOMATE	OEUF DUR BECHAMEL	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Légumes	HARICOTS VERTS A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	LEGUMES COUSCOUS	PUREE DE POTIRON	JARDINIERE BRETONNE	FONDUE DE POIREAUX	POMMES DE TERRE LAMELLES
Féculents	LENTILLES CUISINEES	PUREE DE POMMES DE TERRE	BLE PILAF	BOULGOUR	HARICOTS BLANCS A LA BRETONNE	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE LAMELLES
Produits laitiers	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	POIRE	PETITS SUISSSES NATURES	YAOURT NATURE	POMME
Desserts	PECHES AU SIROP	ORANGE	PUREE DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS SANS SUCRE	PUREE DE FRUITS	ORANGE	YAOURT NATURE

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
au

lundi 4 mai 2026

dimanche 10 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	SALADE PRINTANIERE	SALADE PRINTANIERE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PRIMEVERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE EGYPTIENNE	SALADE PARMENIERE
Plats protidiqes	MARMITE DE LA MER	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	PORC MARENGO VPF	VIANDE BOLOGNAISE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	PORC AUX POIVRONS VPF	BLANQUETTE DE DINDE
Accompagne- ments	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	CHOU VERT BRAISE	COQUILLETES	LEGUMES A LA GRECQUE	PETITS POIS	RIZ PILAF
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSSES SUCRES
Desserts	ORANGE	CREME DESSERT PRALINE	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET EPICE	PARIS BREST	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	POMME CUITE	ECLAIR 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	TABOULE	BROCOLIS VINAIGRETTE	POTAGE CRECY	BETTERAVES AUX ECHALOTES	OEUF DUR VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE BLE PROVENCALE
Plats protidiqes	FILET DE POULET	PORC A L'ANCIENNE VPF	OEUFS DURS SAUCE ORIENTALE	JAMBON SANS SEL	COLIN SAUCE TOMATE	OEUFS DUR BECHAMEL	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accompagne- ments	HARICOTS VERTS A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	BLE PILAF	PUREE DE POTIRON	JARDINIERE BRETONNE	FONDUE DE POIREAUX	
Produits laitiers	GOUDA	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC SUCRE	POIRE	PETITS SUISSSES SUCRES	GOUDA	POMME
Desserts	PECHES AU SIROP	SEMOULE AU LAIT	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	YAOURT AUX FRUITS	MOUSSE CAFE	RIZ AU LAIT MAISON	YAOURT AROMATISE

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
au

lundi 4 mai 2026

dimanche 10 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	SALADE PRINTANIERE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PRIMEVERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE EGYPTIENNE	SALADE PARMENIERE
Plats protidiques	MARMITE DE LA MER	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	PORC MARENGO VPF	VIANDE BOLOGNAISE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	SAUCISSE	BLANQUETTE DE DINDE
Accompagnements	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	CHOU VERT BRAISE	COQUILLETES	LEGUMES A LA GRECQUE	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF
Produits laitiers	CANTAL AOP	GOUDA	TOMME NOIRE	CANTAL AOP	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC NATURE	CAMEMBERT
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET EPICE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	POMME CUITE	TARTELETTES AUX FRUITS



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	TABOULE	SALADE DE RIZ AUX OLIVES	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PDT CHARCUTIERE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	CELERI SAUCE VERTE	SALADE DE BLE PROVENCALE
Plats protidiques	FILET DE POULET	PORC A L'ANCIENNE VPF	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	JAMBON	FILET DE COLIN MEUNIERE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accompagnements	HARICOTS VERTS A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	BLE PILAF	PUREE DE POTIRON	JARDINIERE BRETONNE	FROMAGE FONDU EMMENTAL	POMME
Produits laitiers	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	POIRE	PETITS SUISSES NATURES	FROMAGE FONDU EMMENTAL	POMME
Desserts	PECHES AU SIROP	ORANGE	PUREE DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS SANS SUCRE	PUREE DE FRUITS	ORANGE	YAOURT NATURE

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 4 mai 2026 au dimanche 10 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	SALADE PRINTANIERE	SALADE PRINTANIERE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PRIMEVERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE EGYPTIENNE	SALADE PARMENIERE
Plats protidiques	MARMITE DE LA MER	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	PORC MARENGO VPF	VIANDE BOLOGNAISE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	PORC AUX POIVRONS VPF	BLANQUETTE DE DINDE
Accompagnements	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	CHOU VERT BRAISE	COQUILLETES	LEGUMES A LA GRECQUE	PETITS POIS	RIZ PILAF
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SAINT PAULIN
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET EPICE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	POMME CUITE	TARTELETTES AUX FRUITS



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	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	BROCOLIS VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	BETTERAVES AUX ECHALOTES	OEUF DUR VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	POTAGE LEGUMES
Plats protidiques	FILET DE POULET	PORC A L'ANCIENNE VPF	OEUFS DURS SAUCE ORIENTALE	JAMBON SANS SEL	COLIN SAUCE TOMATE	OEUFS DUR BECHAMEL	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accompagnements	HARICOTS VERTS A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	BLE PILAF	PUREE DE POTIRON	JARDINIERE BRETONNE	FONDUE DE POIREAUX	
Produits laitiers	GOUDA	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	POIRE	PETITS SUISSSES NATURES	GOUDA	POMME
Desserts	PECHES AU SIROP	ORANGE	PUREE DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS SANS SUCRE	PUREE DE FRUITS	ORANGE	YAOURT NATURE

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
au

lundi 4 mai 2026

dimanche 10 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	SALADE PRINTANIERE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PRIMEVERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE RASTA	SALADE RUSSE
Plats protidiques	MARMITE DE LA MER	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	PORC MARENGO VPF	VIANDE BOLOGNAISE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	PORC AUX POIVRONS VPF	BLANQUETTE DE DINDE
Accompagne- ments	CAROTTES NATURE	PUREE DE POMMES DE TERRE	CHOU VERT BRAISE	COURGETTES	LEGUMES A LA GRECQUE	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE LEONARDE
Produits laitiers	CANTAL AOP	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PETITS SUISSSES SUCRES
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET EPICE	PARIS BREST	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	POMME CUITE	TARTELETTES AUX FRUITS



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	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	BROCOLIS VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	BETTERAVES AUX ECHALOTES	OEUF DUR VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	COEUR DE PALMIER EN SALADE
Plats protidiques	FILET DE POULET	PORC A L'ANCIENNE VPF	OEUFS DURS SAUCE ORIENTALE	JAMBON	COLIN SAUCE TOMATE	OEUFS DUR BECHAMEL	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accompagne- ments	HARICOTS VERTS A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	LEGUMES COUSCOUS	PUREE DE POTIRON	JARDINIERE BRETONNE	FONDUE DE POIREAUX	
Produits laitiers	PETITS SUISSSES SUCRES	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC SUCRE	POIRE	PETITS SUISSSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	POMME
Desserts	PECHES AU SIROP	ORANGE	PUREE DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	PUREE DE FRUITS	ORANGE	YAOURT AROMATISE

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
au

lundi 4 mai 2026

dimanche 10 mai 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	MOUSSE D'ARTICHAUT	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE PARMENTIERE
Plats protidiqes	MARMITE DE LA MER	DINDE AU JUS	PORC MARENGO VPF	COQUILLETES BOLOGNAISE (P. Complet)	DINDE AU JUS	PORC AUX POIVRONS VPF	BLANQUETTE DE DINDE
Accompagne-ments	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE CHOUX BRAISE		PUREE DE POTIRON	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE FONDU EMMENTAL	FROMAGE FONDU	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MINI CHEVRE
Desserts	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT PRALINE	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET EPICE	CARRE ABRICOT	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	CREME FONDANTE AU CAMEL 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	MOUSSE D'ARTICHAUT	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE PARMENTIERE
Plats protidiqes	POULET AU BOUILLON	PORC A L'ANCIENNE VPF	OEUF DURS SAUCE ORIENTALE	JAMBON	COLIN SAUCE TOMATE	OEUF DUR BECHAMEL	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accompagne-ments	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POTIRON	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE CAROTTES	
Produits laitiers	FROMAGE FONDU AU CHEVRE	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC SUCRE	FLAN NAPPE AU CAMEL	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE FONDU EMMENTAL	COMPOTE DE FRUITS
Desserts	PECHES AU SIROP	COMPOTE POMMES PRUNEAUX	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	YAOURT NATURE SUCRE	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT PRALINE	YAOURT AROMATISE



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
au

lundi 4 mai 2026

dimanche 10 mai 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	MOUSSE D'ARTICHAUT	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	SALADE PARMENIERE
Plats protidiqes	MARMITE DE LA MER	DINDE AU JUS	PORC MARENGO VPF	VIANDE BOLOGNAISE	DINDE AU JUS	PORC AUX POIVRONS VPF	BLANQUETTE DE DINDE
Accompagne-ments	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	CHOU VERT BRAISE	COQUILLETES	LEGUMES A LA GRECQUE	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE CAROTTES
Produits laitiers	CANTAL AOP	GOUDA	TOMME NOIRE	CANTAL AOP	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CAMEMBERT
Desserts	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT PRALINE	COMPOTE DE POMMES MENTHE ET EPICE	PARIS BREST	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	POMME CUITE	ECLAIR 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	MOUSSE D'ARTICHAUT	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	SALADE PARMENIERE
Plats protidiqes	POULET AU BOUILLON	PORC A L'ANCIENNE VPF	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	JAMBON	FILET DE COLIN MEUNIERE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accompagne-ments	HARICOTS VERTS A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POTIRON	PUREE DE LEGUMES	FROMAGE FONDU EMMENTAL	COMPOTE DE FRUITS
Produits laitiers	TOMME NOIRE	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC SUCRE	FLAN NAPPE AU CAMEL	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE FONDU EMMENTAL	COMPOTE DE FRUITS
Desserts	PECHES AU SIROP	COMPOTE POMMES PRUNEAUX	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	YAOURT AUX FRUITS	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT PRALINE	YAOURT AROMATISE



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

