



Semaine du  
lundi 6 avril 2026 au dimanche 12 avril 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         | TABOULE                    | CAROTTES RAPEES<br>VINAIGRETTE     | ROSETTE                     | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE       | SALADE PRINTANIERE          | CHICKEN SALADE             | BETTERAVES AUX<br>EPICES          |
| Plats<br>protidiqes  | PORC JUS AU BASILIC<br>VPF | NORMANDIN DE VEAU<br>SAUCE NICOISE | COLIN SAUCE<br>CIBOULETTE   | FILET DE POULET<br>SAUCE WATERZOI | VIANDE BOLOGNAISE           | ROTI DE PORC<br>CHARCUTIER | MIJOTE DE BOEUF<br>GRAND-MERE VBF |
| Accompagne-<br>ments | HARICOTS VERTS             | RIZ PILAF                          | LEGUMES A LA<br>CAMARGUAISE | POMMES VAPEUR                     | COQUILLETES                 | CAROTTES NATURE            | POMMES VAPEUR                     |
| Produits<br>laitiers | SEMOULE AU LAIT            | CAMEMBERT                          | TOMME NOIRE                 | YAOURT NATURE<br>SUCRE            | FROMAGE BLANC AUX<br>FRUITS | YAOURT AROMATISE           | CAMEMBERT                         |
| Desserts             |                            | CREME DESSERT<br>PRALINE           | COUPE LIEGEOISE AU<br>CAFE  | MOUSSE AU<br>CHOCOLAT             | ECLAIR AU CHOCOLAT          | ORANGE                     | TARTE AUX POMMES                  |

| 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 WALDORF          | SALADE DE BLE<br>PROVENCALE | SALADE RASTA                | SALADE DE POMMES<br>DE TERRE | SALADE MARCO POLO           | SALADE POTAGERE          | POIREAUX<br>VINAIGRETTE |
| Plats<br>protidiqes  | MERGUEZ SAUCE<br>TOMATE | FILET DE POULET             | SAUCISSE DE<br>TOULOUSE     | BOEUF AU JUS                 | TORTILLAS                   | LIEU SAUCE<br>AMERICAINE | PANE DE POULET          |
| Accompagne-<br>ments | POMMES VAPEUR           | CHOUX FLEURS                | POMMES DE TERRE<br>LAMELLES | TRIO DE LEGUMES              | HARICOTS PLATS<br>D'ESPAGNE | BOULGOUR                 | NAVETS                  |
| Produits<br>laitiers | YAOURT NATURE<br>SUCRE  | YAOURT NATURE<br>SUCRE      | SAMOS                       | CANTAL AOP                   | MIMOLETTE                   | CANTAL AOP               | YAOURT NATURE<br>SUCRE  |
| Desserts             | KIWI                    | POMME                       | COMPOTE DE FRUITS           | FLAN NAPPE AU<br>CAMEL       | CREME DESSERT<br>VANILLE    | MOUSSE CREME<br>BRULEE   | 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 6 avril 2026  
au  
dimanche 12 avril 2026

**NORMAL 4C**

| MENU A               | LUNDI   | MARDI                              | MERCREDI                    | JEUDI   | VENDREDI                    | SAMEDI                     | DIMANCHE                          |
|----------------------|---|------------------------------------|-----------------------------|---|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| Hors d'œuvre         | TABOULE   | CAROTTES RAPEES<br>VINAIGRETTE     | ROSETTE                     | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE   | SALADE PRINTANIERE          | CHICKEN SALADE             | BETTERAVES AUX<br>EPICES          |
| Plats<br>protidiques | PORC JUS AU BASILIC<br>VPF  | NORMANDIN DE VEAU<br>SAUCE NICOISE | COLIN SAUCE<br>CIBOULETTE   | FILET DE POULET<br>SAUCE WATERZOI   | VIANDE BOLOGNAISE           | ROTI DE PORC<br>CHARCUTIER | MIJOTE DE BOEUF<br>GRAND-MERE VBF |
| Accopagne-<br>ments  | HARICOTS VERTS  | RIZ PILAF                          | LEGUMES A LA<br>CAMARGUAISE | POMMES VAPEUR   | COQUILLETES                 | CAROTTES NATURE            | POMMES VAPEUR                     |
| Desserts             | COUPE LIEGEOISE<br>VANILLE  | CREME DESSERT<br>PRALINE           | COUPE LIEGEOISE AU<br>CAFE  | MOUSSE AU<br>CHOCOLAT   | ECLAIR AU CHOCOLAT          | ORANGE                     | TARTE AUX POMMES                  |
|                      |  |                                    |                             |  |                             |                            |                                   |
| MENU B               | LUNDI   | MARDI                              | MERCREDI                    | JEUDI   | VENDREDI                    | SAMEDI                     | DIMANCHE                          |
| Hors d'œuvre         | SALADE WALDORF  | SALADE DE BLE<br>PROVENCALE        | SALADE RASTA                | SALADE DE POMMES<br>DE TERRE  | SALADE MARCO POLO           | SALADE POTAGERE            | POIREAUX<br>VINAIGRETTE           |
| Plats<br>protidiques | MERGUEZ SAUCE<br>TOMATE   | FILET DE POULET                    | SAUCISSE DE<br>TOULOUSE     | BOEUF AU JUS  | TORTILLAS                   | LIEU SAUCE<br>AMERICAINE   | PANE DE POULET                    |
| Accopagne-<br>ments  | POMMES VAPEUR   | CHOUX FLEURS                       | POMMES DE TERRE<br>LAMELLES | TRIO DE LEGUMES   | HARICOTS PLATS<br>D'ESPAGNE | BOULGOUR                   | NAVETS                            |
| Desserts             | KIWI  | POMME                              | COMPOTE DE FRUITS           | FLAN NAPPE AU<br>CARMEL   | CREME DESSERT<br>VANILLE    | MOUSSE CREME<br>BRULEE     | 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 6 avril 2026

dimanche 12 avril 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         | SALADE RUSSE               | CAROTTES RAPEES<br>VINAIGRETTE     | SALADE ACAPULCO             | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE       | SALADE PRINTANIERE      | CHOUX BLANC<br>VINAIGRETTE | BETTERAVES AUX<br>EPICES                |
| Plats<br>protidiqes  | PORC JUS AU BASILIC<br>VPF | NORMANDIN DE VEAU<br>SAUCE NICOISE | COLIN SAUCE<br>CIBOULETTE   | FILET DE POULET<br>SAUCE WATERZOI | VIANDE BOLOGNAISE       | ROTI DE PORC<br>CHARCUTIER | MIJOTE DE BOEUF<br>GRAND-MERE VBF       |
| Légumes              | HARICOTS VERTS             | ENDIVES BRAISEES                   | LEGUMES A LA<br>CAMARGUAISE | PUREE DE<br>COURGETTES            | COURGETTES              | CAROTTES NATURE            | POEELE MARAICHERE                       |
| Féculets             | FLAGEOLETS                 | RIZ PILAF                          | HARICOTS ROUGES             | POMMES VAPEUR                     | COQUILLETES             | LENTILLES CUISINEES        | POMMES VAPEUR                           |
| Produits<br>laitiers | GOUDA                      | CAMEMBERT                          | TOMME NOIRE                 | YAOURT NATURE                     | FROMAGE BLANC<br>NATURE | YAOURT NATURE              | CAMEMBERT                               |
| Desserts             | PUREE DE FRUITS            | POMME                              | PUREE DE FRUITS             | PUREE DE FRUITS                   | PUREE DE FRUITS         | ORANGE                     | CREME FONDANTE A<br>LA CANNELLE DU CHEF |

| 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         | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE       | SALADE<br>REUNIONNAISE      | SALADE RASTA                     | MACEDOINE<br>VINAIGRETTE    | SALADE TROPICALE            | SALADE POTAGERE          | POIREAUX<br>VINAIGRETTE     |
| Plats<br>protidiqes  | NORMANDIN DE VEAU<br>SAUCE TOMATE | FILET DE POULET             | SAUCISSE DE<br>TOULOUSE          | BOEUF AU JUS                | OMELETTE                    | LIEU SAUCE<br>AMERICAINE | DINDE AU JUS                |
| Légumes              | POEELE DU MARCHE                  | CHOUX FLEURS                | COEURS DE CELERI<br>SAUCE TOMATE | TRIO DE LEGUMES             | HARICOTS PLATS<br>D'ESPAGNE | PUREE DE PANAIS          | NAVETS                      |
| Féculets             | POMMES VAPEUR                     | PUREE DE POMMES DE<br>TERRE | POMMES DE TERRE<br>LAMELLES      | PUREE DE POMMES DE<br>TERRE | POMMES DE TERRE<br>LAMELLES | BOULGOUR                 | PUREE DE POMMES DE<br>TERRE |
| Produits<br>laitiers | KIWI                              | YAOURT NATURE               | FROMAGE FONDU<br>ALLEGE          | CANTAL AOP                  | MIMOLETTE                   | CANTAL AOP               | YAOURT NATURE               |
| Desserts             | YAOURT NATURE                     | POMME                       | PUREE DE FRUITS                  | PUREE DE FRUITS             | POMME CUITE                 | PUREE DE FRUITS          | 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 6 avril 2026  
au  
dimanche 12 avril 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           | TABOULE                       | CAROTTES RAPEES<br>VINAIGRETTE       | SALADE ACAPULCO             | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE       | SALADE PRINTANIERE          | CHOUX BLANC<br>VINAIGRETTE | BETTERAVES AUX<br>EPICES          |
| Plats protidi-<br>ques | PORC JUS AU BASILIC<br>VPF    | STEAK HACHE DE<br>VEAU SAUCE NICOISE | COLIN SAUCE<br>CIBOULETTE   | FILET DE POULET<br>SAUCE WATERZOI | VIANDE BOLOGNAISE           | ROTI DE PORC<br>CHARCUTIER | MIJOTE DE BOEUF<br>GRAND-MERE VBF |
| Accompagne-<br>ments   | HARICOTS VERTS                | RIZ PILAF                            | LEGUMES A LA<br>CAMARGUAISE | POMMES VAPEUR                     | COQUILLETES                 | CAROTTES NATURE            | POEELE MARAICHERE                 |
| Produits<br>laitiers   | PETITS SUISSSES<br>AROMATISES | PETITS SUISSSES<br>SUCRES            | GOUDA                       | YAOURT NATURE<br>SUCRE            | FROMAGE BLANC AUX<br>FRUITS | YAOURT AROMATISE           | SAINT PAULIN                      |
| Desserts               | COUPE LIEGEOISE<br>VANILLE    | CREME DESSERT<br>PRALINE             | COUPE LIEGEOISE AU<br>CAFE  | SEMOULE AU LAIT                   | ECLAIR AU CHOCOLAT          | ORANGE                     | TARTE AUX POMMES                  |

| 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           | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE       | SALADE DE BLE<br>PROVENCALE | SALADE RASTA                | SALADE DE POMMES<br>DE TERRE | PAMPLEMOUSSE                | SALADE POTAGERE           | POIREAUX<br>VINAIGRETTE |
| Plats protidi-<br>ques | STEAK HACHE DE<br>VEAU SCE TOMATE | FILET DE POULET             | PORC AU JUS                 | BOEUF AU JUS                 | OMELETTE                    | LIEU SAUCE<br>AMERICAINE  | DINDE AU JUS            |
| Accompagne-<br>ments   | POMMES VAPEUR                     | CHOUX FLEURS                | POMMES DE TERRE<br>LAMELLES | TRIO DE LEGUMES              | HARICOTS PLATS<br>D'ESPAGNE | BOULGOUR                  | NAVETS                  |
| Produits<br>laitiers   | KIWI                              | YAOURT NATURE<br>SUCRE      | SAINT PAULIN                | PETITS SUISSSES<br>SUCRES    | PETITS SUISSSES<br>SUCRES   | PETITS SUISSSES<br>SUCRES | YAOURT NATURE<br>SUCRE  |
| Desserts               | YAOURT NATURE<br>SUCRE            | POMME                       | COMPOTE DE FRUITS           | FLAN NAPPE AU<br>CAMEL       | CREME DESSERT<br>VANILLE    | MOUSSE CREME<br>BRULEE    | 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 6 avril 2026  
au  
dimanche 12 avril 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         | TABOULE                    | CAROTTES RAPEES<br>VINAIGRETTE     | ROSETTE                     | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE       | SALADE PRINTANIERE      | CHICKEN SALADE             | BETTERAVES AUX<br>EPICES                |
| Plats<br>protidiqes  | PORC JUS AU BASILIC<br>VPF | NORMANDIN DE VEAU<br>SAUCE NICOISE | BEIGNETS DE<br>CALAMARS     | FILET DE POULET<br>SAUCE WATERZOI | VIANDE BOLOGNAISE       | ROTI DE PORC<br>CHARCUTIER | MIJOTE DE BOEUF<br>GRAND-MERE VBF       |
| Accompagne-<br>ments | HARICOTS VERTS             | RIZ PILAF                          | LEGUMES A LA<br>CAMARGUAISE | POMMES VAPEUR                     | COQUILLETES             | CAROTTES NATURE            | POMMES VAPEUR                           |
| Produits<br>laitiers | GOUDA                      | CAMEMBERT                          | TOMME NOIRE                 | YAOURT NATURE                     | FROMAGE BLANC<br>NATURE | YAOURT NATURE              | CAMEMBERT                               |
| Desserts             | PUREE DE FRUITS            | POMME                              | PUREE DE FRUITS             | PUREE DE FRUITS                   | PUREE DE FRUITS         | ORANGE                     | CREME FONDANTE A<br>LA CANNELLE DU CHEF |



| 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 WALDORF          | SALADE DE BLE<br>PROVENCALE | SALADE RASTA                | SALADE DE POMMES<br>DE TERRE | SALADE MARCO POLO           | SALADE POTAGERE          | POIREAUX<br>VINAIGRETTE |
| Plats<br>protidiqes  | MERGUEZ SAUCE<br>TOMATE | FILET DE POULET             | SAUCISSE DE<br>TOULOUSE     | BOEUF AU JUS                 | TORTILLAS                   | LIEU SAUCE<br>AMERICAINE | PANE DE POULET          |
| Accompagne-<br>ments | POMMES VAPEUR           | CHOUX FLEURS                | POMMES DE TERRE<br>LAMELLES | TRIO DE LEGUMES              | HARICOTS PLATS<br>D'ESPAGNE | BOULGOUR                 | NAVETS                  |
| Produits<br>laitiers | KIWI                    | YAOURT NATURE               | SAMOS                       | CANTAL AOP                   | MIMOLETTE                   | CANTAL AOP               | YAOURT NATURE           |
| Desserts             | YAOURT NATURE           | POMME                       | PUREE DE FRUITS             | PUREE DE FRUITS              | POMME CUITE                 | PUREE DE FRUITS          | 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 6 avril 2026 au dimanche 12 avril 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           | TABOULE                    | CAROTTES RAPEES<br>VINAIGRETTE       | SALADE ACAPULCO             | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE       | SALADE PRINTANIERE      | CHOUX BLANC<br>VINAIGRETTE | BETTERAVES AUX<br>EPICES                |
| Plats protidi-<br>ques | PORC JUS AU BASILIC<br>VPF | STEAK HACHE DE<br>VEAU SAUCE NICOISE | COLIN SAUCE<br>CIBOULETTE   | FILET DE POULET<br>SAUCE WATERZOI | VIANDE BOLOGNAISE       | ROTI DE PORC<br>CHARCUTIER | MIJOTE DE BOEUF<br>GRAND-MERE VBF       |
| Accompagne-<br>ments   | HARICOTS VERTS             | RIZ PILAF                            | LEGUMES A LA<br>CAMARGUAISE | POMMES VAPEUR                     | COQUILLETES             | CAROTTES NATURE            | POEELE MARAICHERE                       |
| Produits<br>laitiers   | PETITS SUISSSES<br>NATURES | PETITS SUISSSES<br>NATURES           | GOUDA                       | YAOURT NATURE                     | FROMAGE BLANC<br>NATURE | YAOURT NATURE              | SAINT PAULIN                            |
| Desserts               | PUREE DE FRUITS            | POMME                                | PUREE DE FRUITS             | PUREE DE FRUITS                   | PUREE DE FRUITS         | ORANGE                     | CREME FONDANTE A<br>LA CANNELLE DU CHEF |

| 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              | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE       | SALADE<br>REUNIONNAISE | SALADE RASTA                | MACEDOINE<br>VINAIGRETTE   | POTAGE AUREORE              | SALADE POTAGERE            | POIREAUX<br>VINAIGRETTE |
| Plats<br>protidi-<br>ques | STEAK HACHE DE<br>VEAU SCE TOMATE | FILET DE POULET        | PORC AU JUS                 | BOEUF AU JUS               | OMELETTE                    | LIEU SAUCE<br>AMERICAINE   | DINDE AU JUS            |
| Accompagne-<br>ments      | POMMES VAPEUR                     | CHOUX FLEURS           | POMMES DE TERRE<br>LAMELLES | TRIO DE LEGUMES            | HARICOTS PLATS<br>D'ESPAGNE | BOULGOUR                   | NAVETS                  |
| Produits<br>laitiers      | KIWI                              | YAOURT NATURE          | SAINT PAULIN                | PETITS SUISSSES<br>NATURES | PETITS SUISSSES<br>SUCRES   | PETITS SUISSSES<br>NATURES | YAOURT NATURE           |
| Desserts                  | YAOURT NATURE                     | POMME                  | PUREE DE FRUITS             | PUREE DE FRUITS            | POMME CUITE                 | PUREE DE FRUITS            | 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 6 avril 2026  
au  
dimanche 12 avril 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         | SALADE RUSSE               | CAROTTES RAPEES<br>VINAIGRETTE     | SALADE ACAPULCO             | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE       | SALADE PRINTANIERE          | CHOUX BLANC<br>VINAIGRETTE | BETTERAVES AUX<br>EPICES                |
| Plats<br>protidiqes  | PORC JUS AU BASILIC<br>VPF | NORMANDIN DE VEAU<br>SAUCE NICOISE | COLIN SAUCE<br>CIBOULETTE   | FILET DE POULET<br>SAUCE WATERZOI | VIANDE BOLOGNAISE           | ROTI DE PORC<br>CHARCUTIER | MIJOTE DE BOEUF<br>GRAND-MERE VBF       |
| Accompagne-<br>ments | HARICOTS VERTS             | ENDIVES BRAISEES                   | LEGUMES A LA<br>CAMARGUAISE | PUREE DE<br>COURGETTES            | COQUILLETES                 | CAROTTES NATURE            | POEELE MARAICHERE                       |
| Produits<br>laitiers | PETITS SUISSES<br>NATURES  | PETITS SUISSES<br>SUCRES           | YAOURT NATURE<br>SUCRE      | YAOURT NATURE<br>SUCRE            | FROMAGE BLANC AUX<br>FRUITS | YAOURT AROMATISE           | FROMAGE BLANC<br>SUCRE                  |
| Desserts             | COMPOTE DE FRUITS          | POMME                              | PUREE DE FRUITS             | PUREE DE FRUITS                   | PUREE DE FRUITS             | ORANGE                     | CREME FONDANTE A<br>LA CANNELLE 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         | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE       | SALADE<br>REUNIONNAISE | SALADE RASTA                     | SALADE DE POMMES<br>DE TERRE | SALADE TROPICALE            | SALADE POTAGERE          | POIREAUX<br>VINAIGRETTE |
| Plats<br>protidiqes  | NORMANDIN DE VEAU<br>SAUCE TOMATE | FILET DE POULET        | SAUCISSE DE<br>TOULOUSE          | BOEUF AU JUS                 | OMELETTE                    | LIEU SAUCE<br>AMERICAINE | DINDE AU JUS            |
| Accompagne-<br>ments | POEELE DU MARCHÉ                  | CHOUX FLEURS           | COEURS DE CELERI<br>SAUCE TOMATE | TRIO DE LEGUMES              | HARICOTS PLATS<br>D'ESPAGNE | PUREE DE PANAIS          | NAVETS                  |
| Produits<br>laitiers | KIWI                              | YAOURT NATURE<br>SUCRE | FROMAGE FONDU<br>ALLEGE          | PETITS SUISSES<br>SUCRES     | PETITS SUISSES<br>SUCRES    | PETITS SUISSES<br>SUCRES | YAOURT NATURE<br>SUCRE  |
| Desserts             | YAOURT NATURE<br>SUCRE            | POMME                  | COMPOTE DE FRUITS                | PUREE DE FRUITS              | POMME CUITE                 | PUREE DE FRUITS          | 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 6 avril 2026

au

dimanche 12 avril 2026

**MIXE**

| 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 | MOUSSELINE DE CAROTTES | MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS A L'INDIENNE | MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS | MOUSSELINE PRINTANIERE              | MOUSSELINE DE BROCOLIS     | MOUSSELINE DE BETTERAVES AUX EPICES |
| Plats protidiques | PORC JUS AU BASILIC VPF | VEAU SAUCE NICOISE     | COLIN SAUCE CIBOULETTE                    | POULET SAUCE WATERZOI      | COQUILLETES BOLOGNAISE (P. Complet) | PORC SAUCE CHARCUTIERE VPF | MIJOTE DE BOEUF GRAND-MERE VBF      |
| Accompagnements   | PUREE DE HARICOTS VERTS | PUREE DE POTIRON       | PUREE DE CAROTTES                         | PUREE DE COURGETTES        |                                     | PUREE DE CAROTTES          | PUREE DE LEGUMES                    |
| Produits laitiers | MINI CHEVRE             | FROMAGE FONDU          | FROMAGE FONDU                             | YAOURT NATURE SUCRE        | FROMAGE BLANC AUX FRUITS            | YAOURT AROMATISE           | FROMAGE FONDU EMMENTAL              |
| Desserts          | COUPE LIEGEOISE VANILLE | COMPOTE DE FRUITS      | COUPE LIEGEOISE AU CAFE                   | MOUSSE AU CHOCOLAT         | CARRE CHOCOLAT                      | COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT   | CARRE ABRICOT                       |

| 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  | MOUSSELINE DE CAROTTES | MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS A L'INDIENNE | MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS | MOUSSELINE PRINTANIERE  | MOUSSELINE DE BROCOLIS | MOUSSELINE DE BETTERAVES AUX EPICES |
| Plats protidiques | BOEUF SAUCE TOMATE VBF   | DINDE AU JUS           | JAMBON                                    | BOEUF AU JUS               | AGNEAU AU JUS VF        | LIEU SAUCE AMERICAINE  | DINDE AU JUS                        |
| Accompagnements   | PUREE DE POMMES DE TERRE | PUREE DE CHOUX FLEURS  | PUREE DE POMMES DE TERRE                  | PUREE DE POMMES DE TERRE   | PUREE DE HARICOTS PLATS | PUREE DE PANAIS        | PUREE DE NAVETS                     |
| Produits laitiers | CREME DESSERT CAFE       | YAOURT NATURE SUCRE    | SAMOS                                     | PETITS SUISSSES SUCRES     | PETITS SUISSSES SUCRES  | FROMAGE FONDU LE CARRE | YAOURT NATURE SUCRE                 |
| Desserts          | YAOURT NATURE SUCRE      | COMPOTE DE FRUITS      | COMPOTE DE FRUITS                         | FLAN NAPPE AU CAMEL        | CREME DESSERT VANILLE   | MOUSSE CREME BRULEE    | CREME DESSERT CAFE                  |

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 6 avril 2026  
au  
dimanche 12 avril 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 MACEDOINE | MOUSSELINE DE CAROTTES | MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS A L'INDIENNE | CHOUX FLEURS VINAIGRETTE | MOUSSELINE PRINTANIERE   | CHICKEN SALADE             | BETTERAVES AUX EPICES          |
| Plats protidiques | PORC JUS AU BASILIC     | VEAU SAUCE NICOISE     | COLIN SAUCE CIBOULETTE                    | POULET SAUCE WATERZOI    | VIANDE BOLOGNAISE        | PORC SAUCE CHARCUTIERE VPF | MIJOTE DE BOEUF GRAND-MERE VBF |
| Accompagnements   | HARICOTS VERTS          | PUREE DE POTIRON       | LEGUMES A LA CAMARGUAISE                  | PUREE DE COURGETTES      | COQUILLETES              | PUREE DE CAROTTES          | POEELE MARAICHERE              |
| Produits laitiers | GOUDA                   | CAMEMBERT              | TOMME NOIRE                               | YAOURT NATURE SUCRE      | FROMAGE BLANC AUX FRUITS | YAOURT AROMATISE           | CAMEMBERT                      |
| Desserts          | COUPE LIEGEOISE VANILLE | COMPOTE DE FRUITS      | COUPE LIEGEOISE AU CAFE                   | MOUSSE AU CHOCOLAT       | ECLAIR AU CHOCOLAT       | COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT   | 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 MACEDOINE | MOUSSELINE DE CAROTTES | MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS A L'INDIENNE | CHOUX FLEURS VINAIGRETTE | MOUSSELINE PRINTANIERE  | CHICKEN SALADE        | BETTERAVES AUX EPICES    |
| Plats protidiques | BOEUF SAUCE TOMATE VBF  | DINDE AU JUS           | JAMBON                                    | BOEUF AU JUS             | OMELETTE                | LIEU SAUCE AMERICAINE | DINDE AU JUS             |
| Accompagnements   | POMMES VAPEUR           | CHOUX FLEURS           | POMMES DE TERRE LAMELLES                  | PUREE DE POMMES DE TERRE | PUREE DE HARICOTS PLATS | PUREE DE PANAIS       | PUREE DE POMMES DE TERRE |
| Produits laitiers | CREME DESSERT CAFE      | YAOURT NATURE SUCRE    | SAMOS                                     | CANTAL AOP               | MIMOLETTE               | CANTAL AOP            | YAOURT NATURE SUCRE      |
| Desserts          | YAOURT NATURE SUCRE     | COMPOTE DE FRUITS      | COMPOTE DE FRUITS                         | FLAN NAPPE AU CAMEL      | CREME DESSERT VANILLE   | MOUSSE CREME BRULEE   | CREME DESSERT CAFE       |

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.

