



Semaine du  
lundi 7 septembre 2026 au dimanche 13 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 LENTILLES                | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE      | CAROTTES RAPEES A<br>L'ORANGE | SALADE DE PATES<br>SUEDOISE | MELON                                           | CONCOMBRES SAUCE<br>BULGARE    | ROULE AU FROMAGE                  |
| Plats<br>protidiqes  | NORMANDIN DE VEAU<br>SAUCE NICOISE | CUISSE DE POULET A<br>L'ECHALOTE | PORC A L'ANANAS               | CORDON BLEU                 | COUSCOUS<br>BOULETTES DE VEAU<br>ET SES LEGUMES | EMINCE DE VOLAILLE             | PAUPIETTE DE VEAU<br>SAUCE POIVRE |
| Accompagne-<br>ments | COURGETTES A L'AIL                 | PUREE DE POMMES DE<br>TERRE      | POMMES DE TERRE<br>LAMELLES   | POEELE LEONARDE             | SEMOULE (POUR<br>COUSCOUS)                      | RIZ CREOLE                     | HARICOTS VERTS<br>PROVENCALE      |
| Produits<br>laitiers | CAMEMBERT                          | TOMME NOIRE                      | SEMOULE AU LAIT               | FROMAGE BLANC<br>SUCRE      | FROMAGE BLANC<br>SUCRE                          | FROMAGE FONDU                  | CAMEMBERT                         |
| Desserts             | NECTARINE                          | FLAN NAPPE AU<br>CAREMEL         |                               | ECLAIR A LA VANILLE         | PRUNES                                          | COCKTAIL DE FRUITS<br>AU SIROP | TARTE POMME<br>RHUBARBE           |



| 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         | COEUR DE PALMIER EN<br>SALADE | SALADE DE POMMES<br>DE TERRE | ROULE AU FROMAGE                            | SALADE DE RIZ AU<br>SURIMI | TOMATE CIBOULETTE         | PATE DE CAMPAGNE            | SALADE WALDORF                                 |
| Plats<br>protidiqes  | MARMITE DE LA MER             | BOEUF AU JUS                 | RIZ CANTONNAIS (Plat<br>complet vegetarien) | OMELETTE BASQUAISE         | MUSEAU PLAT               | TARTE AUX POIREAUX          | POMMES DE TERRE<br>PAYSANNES (plat<br>complet) |
| Accompagne-<br>ments | BLE PILAF                     | CAROTTES NATURE              |                                             | BOUQUETIERE DE<br>LEGUMES  | MACEDOINE<br>MAYONNAISE   | SALADE VERTE                |                                                |
| Produits<br>laitiers | MINI CHEVRE                   | PETITS SUISSSES<br>SUCRES    | FROMAGE BLANC AUX<br>FRUITS                 | GOUDA                      | FROMAGE FONDU LE<br>CARRE | FROMAGE BLANC AUX<br>FRUITS | YAOURT SUCRE BIO                               |
| Desserts             | CREME DESSERT<br>CAREMEL      | RIZ AU LAIT                  | COMPOTE<br>POMME/FRAISE                     | COUPE LIEGEOISE AU<br>CAFE | MOUSSE AU<br>CHOCOLAT     | COMPOTE DE FRUITS           | NECTARINE                                      |

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 7 septembre 2026 au dimanche 13 septembre 2026

**NORMAL 4C**

| MENU A              | LUNDI                              | MARDI                            | MERCREDI                      | JEUDI                       | VENDREDI                                        | SAMEDI                         | DIMANCHE                          |
|---------------------|------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| Hors d'œuvre        | SALADE DE LENTILLES                | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE      | CAROTTES RAPEES A<br>L'ORANGE | SALADE DE PATES<br>SUEDOISE | MELON                                           | CONCOMBRES SAUCE<br>BULGARE    | ROULE AU FROMAGE                  |
| Plats<br>protidiqes | NORMANDIN DE VEAU<br>SAUCE NICOISE | CUISSE DE POULET A<br>L'ECHALOTE | PORC A L'ANANAS               | CORDON BLEU                 | COUSCOUS<br>BOULETTES DE VEAU<br>ET SES LEGUMES | EMINCE DE VOLAILLE             | PAUPIETTE DE VEAU<br>SAUCE POIVRE |
| Accopagne-<br>ments | COURGETTES A L'AIL                 | PUREE DE POMMES DE<br>TERRE      | POMMES DE TERRE<br>LAMELLES   | POEELE LEONARDE             | SEMOULE (POUR<br>COUSCOUS)                      | RIZ CREOLE                     | HARICOTS VERTS<br>PROVENCALE      |
| Desserts            | NECTARINE                          | FLAN NAPPE AU<br>CAREMEL         | COUPE LIEGEOISE AU<br>CAFE    | ECLAIR A LA VANILLE         | PRUNES                                          | COCKTAIL DE FRUITS<br>AU SIROP | TARTE POMME<br>RHUBARBE           |



| MENU B              | LUNDI                         | MARDI                        | MERCREDI                                    | JEUDI                      | VENDREDI                | SAMEDI             | DIMANCHE                                       |
|---------------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------|------------------------------------------------|
| Hors d'œuvre        | COEUR DE PALMIER EN<br>SALADE | SALADE DE POMMES<br>DE TERRE | ROULE AU FROMAGE                            | SALADE DE RIZ AU<br>SURIMI | TOMATE CIBOULETTE       | PATE DE CAMPAGNE   | SALADE WALDORF                                 |
| Plats<br>protidiqes | MARMITE DE LA MER             | BOEUF AU JUS                 | RIZ CANTONNAIS (Plat<br>complet vegetarien) | OMELETTE BASQUAISE         | MUSEAU PLAT             | TARTE AUX POIREAUX | POMMES DE TERRE<br>PAYSANNES (plat<br>complet) |
| Accopagne-<br>ments | BLE PILAF                     | CAROTTES NATURE              | COMPOTE<br>POMME/FRAISE                     | BOUQUETIERE DE<br>LEGUMES  | MACEDOINE<br>MAYONNAISE | SALADE VERTE       | NECTARINE                                      |
| Desserts            | CREME DESSERT<br>CAREMEL      | RIZ AU LAIT                  |                                             | COUPE LIEGEOISE AU<br>CAFE | MOUSSE AU<br>CHOCOLAT   | COMPOTE DE FRUITS  |                                                |

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 :**

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 7 septembre 2026

au

dimanche 13 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         | OEUF DUR<br>VINAIGRETTE            | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE      | CAROTTES RAPEES A<br>L'ORANGE | SALADE PANIER DE<br>LEGUMES     | MELON                                           | SALADE GRECQUE                 | RADIS VINAIGRETTE                   |
| Plats<br>protidiqes  | NORMANDIN DE VEAU<br>SAUCE NICOISE | CUISSE DE POULET A<br>L'ECHALOTE | PORC AU JUS                   | FILET DE POULET A<br>L'ECHALOTE | COUSCOUS<br>BOULETTES DE VEAU<br>ET SES LEGUMES | EMINCE DE VOLAILLE             | STEAK HACHE DE<br>VEAU SAUCE POIVRE |
| Légumes              | COURGETTES A L'AIL                 | PUREE DE HARICOTS<br>VERTS       | TRIO DE LEGUMES               | POEELE LEONARDE                 | LEGUMES COUSCOUS                                | POEELE DU MARCHÉ               | HARICOTS VERTS<br>PROVENCALE        |
| Féculents            | PUREE DE POMMES DE<br>TERRE        | PUREE DE POMMES DE<br>TERRE      | POMMES DE TERRE<br>LAMELLES   | BOULGOUR                        | SEMOULE DE<br>COUSCOUS                          | RIZ CREOLE                     | BLE PILAF                           |
| Produits<br>laitiers | CAMEMBERT                          | TOMME NOIRE                      | EMMENTAL                      | FROMAGE BLANC<br>NATURE         | FROMAGE BLANC<br>NATURE                         | PETITS SUISSES<br>NATURES      | CAMEMBERT                           |
| Desserts             | NECTARINE                          | PUREE DE FRUITS                  | PECHE                         | BANANE                          | PRUNES                                          | COCKTAIL DE FRUITS<br>AU SIROP | TARTELETTE AUX<br>PECHES            |

  

| 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         | COEUR DE PALMIER EN<br>SALADE | TOMATE A LA CROQUE<br>AU SEL | POIREAUX<br>VINAIGRETTE | CHOU BLANC AUX<br>RAISINS | TOMATE CIBOULETTE                        | SALADE RASTA                         | CELERI VINAIGRETTE        |
| Plats<br>protidiqes  | MARMITE DE LA MER             | STEAK HACHE DE<br>VEAU       | STEAK HACHE DE<br>VEAU  | OMELETTE BASQUAISE        | MUSEAU PLAT                              | BOULETTES DE VEAU<br>SAUCE ORIENTALE | NORMANDIN DE VEAU         |
| Légumes              | CHOUX FLEURS                  | CAROTTES NATURE              | PUREE DE LEGUMES        | BOUQUETIERE DE<br>LEGUMES | MACEDOINE<br>VINAIGRETTE (plat<br>froid) | LEGUMES A LA<br>CAMARGUAISE          | PRINTANIERE DE<br>LEGUMES |
| Féculents            | PUREE DE POMMES DE<br>TERRE   | PUREE DE POMMES DE<br>TERRE  | RIZ PILAF               | BLE CREOLE                | POMMES DE TERRE<br>VINAIGRETTE (Froid)   | COQUILLETES                          | POMMES VAPEUR             |
| Produits<br>laitiers | FROMAGE FONDU<br>ALLEGE       | PETITS SUISSES<br>NATURES    | FROMAGE BLANC<br>NATURE | GOUDA                     | FROMAGE FONDU<br>ALLEGE                  | POMME                                | YAOURT NATURE             |
| Desserts             | PUREE DE FRUITS               | PUREE DE FRUITS              | PUREE DE FRUITS         | PUREE DE FRUITS           | PUREE DE FRUITS                          | FROMAGE BLANC<br>NATURE              | NECTARINE                 |

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 7 septembre 2026 au dimanche 13 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 LENTILLES                  | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE      | CAROTTES RAPEES A<br>L'ORANGE | SALADE PANIER DE<br>LEGUMES     | MELON                      | CONCOMBRES SAUCE<br>BULGARE    | RADIS VINAIGRETTE                   |
| Plats<br>protidiqes  | STEAK HACHE DE<br>VEAU SAUCE NICOISE | CUISSE DE POULET A<br>L'ECHALOTE | PORC A L'ANANAS               | FILET DE POULET A<br>L'ECHALOTE | NORMANDIN DE VEAU          | EMINCE DE VOLAILLE             | STEAK HACHE DE<br>VEAU SAUCE POIVRE |
| Accompagne-<br>ments | COURGETTES A L'AIL                   | PUREE DE POMMES DE<br>TERRE      | POMMES DE TERRE<br>LAMELLES   | POEELE LEONARDE                 | SEMOULE (POUR<br>COUSCOUS) | RIZ CREOLE                     | HARICOTS VERTS<br>PROVENCALE        |
| Produits<br>laitiers | YAOURT NATURE<br>SUCRE               | FROMAGE BLANC<br>SUCRE           | GOUDA                         | FROMAGE BLANC<br>SUCRE          | FROMAGE BLANC<br>SUCRE     | PETITS SUISSSES<br>AROMATISES  | GOUDA                               |
| Desserts             | NECTARINE                            | FLAN NAPPE AU<br>CARAMEL         | COUPE LIEGEOISE AU<br>CAFE    | ECLAIR A LA VANILLE             | PRUNES                     | COCKTAIL DE FRUITS<br>AU SIROP | TARTE POMME<br>RHUBARBE             |



| 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         | OEUF DUR<br>VINAIGRETTE  | TOMATE A LA CROQUE        | POIREAUX<br>VINAIGRETTE     | CHOU BLANC AUX<br>RAISINS  | TOMATE CIBOULETTE                        | SALADE RASTA                | CELERI VINAIGRETTE                             |
| Plats<br>protidiqes  | MARMITE DE LA MER        | STEAK HACHE DE<br>VEAU    | STEAK HACHE DE<br>VEAU      | OMELETTE BASQUAISE         | ROTI DE PORC FROID                       | STEAK HACHE DE<br>VEAU      | POMMES DE TERRE<br>PAYSANNES (plat<br>complet) |
| Accompagne-<br>ments | BLE PILAF                | CAROTTES NATURE           | PUREE DE LEGUMES            | BOUQUETIERE DE<br>LEGUMES  | MACEDOINE<br>VINAIGRETTE (plat<br>froid) | LEGUMES A LA<br>CAMARGUAISE |                                                |
| Produits<br>laitiers | SAINT PAULIN             | PETITS SUISSSES<br>SUCRES | FROMAGE BLANC AUX<br>FRUITS | SAINT PAULIN               | GOUDA                                    | COMPOTE DE FRUITS           | YAOURT NATURE<br>SUCRE                         |
| Desserts             | CREME DESSERT<br>CARAMEL | RIZ AU LAIT               | COMPOTE<br>POMME/FRAISE     | COUPE LIEGEOISE AU<br>CAFE | MOUSSE AU<br>CHOCOLAT                    | FROMAGE BLANC AUX<br>FRUITS | NECTARINE                                      |

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 7 septembre 2026 au dimanche 13 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 LENTILLES                | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE      | CAROTTES RAPEES A<br>L'ORANGE | SALADE DE PATES<br>SUEDOISE | MELON                                           | CONCOMBRES SAUCE<br>BULGARE    | ROULE AU FROMAGE                  |
| Plats<br>protidiqes  | NORMANDIN DE VEAU<br>SAUCE NICOISE | CUISSE DE POULET A<br>L'ECHALOTE | PORC AU JUS                   | CORDON BLEU                 | COUSCOUS<br>BOULETTES DE VEAU<br>ET SES LEGUMES | EMINCE DE VOLAILLE             | PAUPIETTE DE VEAU<br>SAUCE POIVRE |
| Accompagne-<br>ments | COURGETTES A L'AIL                 | PUREE DE POMMES DE<br>TERRE      | POMMES DE TERRE<br>LAMELLES   | POELEE LEONARDE             | SEMOULE (POUR<br>COUSCOUS)                      | RIZ CREOLE                     | HARICOTS VERTS<br>PROVENCALE      |
| Produits<br>laitiers | CAMEMBERT                          | TOMME NOIRE                      | EMMENTAL                      | FROMAGE BLANC<br>NATURE     | FROMAGE BLANC<br>NATURE                         | PETITS SUISSSES<br>NATURES     | CAMEMBERT                         |
| Desserts             | NECTARINE                          | PUREE DE FRUITS                  | PECHE                         | BANANE                      | PRUNES                                          | COCKTAIL DE FRUITS<br>AU SIROP | TARTELETTE AUX<br>PECHES          |



| 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         | COEUR DE PALMIER EN<br>SALADE | SALADE DE POMMES<br>DE TERRE | ROULE AU FROMAGE             | SALADE DE RIZ AU<br>SURIMI | TOMATE CIBOULETTE          | PATE DE CAMPAGNE        | SALADE WALDORF                                 |
| Plats<br>protidiqes  | MARMITE DE LA MER             | STEAK HACHE DE<br>VEAU       | RIZ CANTONNAIS<br>VEGETARIEN | OMELETTE BASQUAISE         | MUSEAU PLAT                | TARTE AUX POIREAUX      | POMMES DE TERRE<br>PAYSANNES (plat<br>complet) |
| Accompagne-<br>ments | BLE PILAF                     | CAROTTES NATURE              |                              | BOUQUETIERE DE<br>LEGUMES  | MACEDOINE<br>MAYONNAISE    | SALADE VERTE            |                                                |
| Produits<br>laitiers | MINI CHEVRE                   | PETITS SUISSSES<br>NATURES   | FROMAGE BLANC<br>NATURE      | GOUDA                      | PETITS SUISSSES<br>NATURES | POMME                   | YAOURT NATURE                                  |
| Desserts             | PUREE DE FRUITS               | PUREE DE FRUITS              | PUREE DE FRUITS              | PUREE DE FRUITS            | PUREE DE FRUITS            | FROMAGE BLANC<br>NATURE | NECTARINE                                      |

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 7 septembre 2026 au dimanche 13 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 LENTILLES                  | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE      | CAROTTES RAPEES A<br>L'ORANGE | SALADE PANIER DE<br>LEGUMES     | MELON                      | CONCOMBRES SAUCE<br>BULGARE    | RADIS VINAIGRETTE                   |
| Plats<br>protidiqes  | STEAK HACHE DE<br>VEAU SAUCE NICOISE | CUISSE DE POULET A<br>L'ECHALOTE | PORC A L'ANANAS               | FILET DE POULET A<br>L'ECHALOTE | NORMANDIN DE VEAU          | EMINCE DE VOLAILLE             | STEAK HACHE DE<br>VEAU SAUCE POIVRE |
| Accompagne-<br>ments | COURGETTES A L'AIL                   | PUREE DE POMMES DE<br>TERRE      | POMMES DE TERRE<br>LAMELLES   | POEELE LEONARDE                 | SEMOULE (POUR<br>COUSCOUS) | RIZ CREOLE                     | HARICOTS VERTS<br>PROVENCALE        |
| Produits<br>laitiers | YAOURT NATURE                        | YAOURT NATURE                    | GOUDA                         | FROMAGE BLANC<br>NATURE         | FROMAGE BLANC<br>NATURE    | PETITS SUISSSES<br>NATURES     | GOUDA                               |
| Desserts             | NECTARINE                            | PUREE DE FRUITS                  | PECHE                         | BANANE                          | PRUNES                     | COCKTAIL DE FRUITS<br>AU SIROP | TARTELETTE AUX<br>PECHES            |



| 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         | OEUF DUR<br>VINAIGRETTE | TOMATE A LA CROQUE         | POIREAUX<br>VINAIGRETTE | CHOU BLANC AUX<br>RAISINS | TOMATE CIBOULETTE                        | SALADE RASTA                | CELERI VINAIGRETTE                             |
| Plats<br>protidiqes  | MARMITE DE LA MER       | STEAK HACHE DE<br>VEAU     | STEAK HACHE DE<br>VEAU  | OMELETTE BASQUAISE        | ROTI DE PORC FROID                       | STEAK HACHE DE<br>VEAU      | POMMES DE TERRE<br>PAYSANNES (plat<br>complet) |
| Accompagne-<br>ments | BLE PILAF               | CAROTTES NATURE            | PUREE DE LEGUMES        | BOUQUETIERE DE<br>LEGUMES | MACEDOINE<br>VINAIGRETTE (plat<br>froid) | LEGUMES A LA<br>CAMARGUAISE |                                                |
| Produits<br>laitiers | SAINT PAULIN            | PETITS SUISSSES<br>NATURES | FROMAGE BLANC<br>NATURE | SAINT PAULIN              | GOUDA                                    | POMME                       | YAOURT NATURE                                  |
| Desserts             | PUREE DE FRUITS         | PUREE DE FRUITS            | PUREE DE FRUITS         | PUREE DE FRUITS           | PUREE DE FRUITS                          | FROMAGE BLANC<br>NATURE     | NECTARINE                                      |

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 7 septembre 2026 au dimanche 13 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         | SALADE DE LENTILLES                | CHOUX FLEURS<br>VINAIGRETTE      | CAROTTES RAPEES A<br>L'ORANGE | SALADE PANIER DE<br>LEGUMES     | MELON                                           | SALADE GRECQUE                 | RADIS VINAIGRETTE                   |
| Plats<br>protidiqes  | NORMANDIN DE VEAU<br>SAUCE NICOISE | CUISSE DE POULET A<br>L'ECHALOTE | PORC AU JUS                   | FILET DE POULET A<br>L'ECHALOTE | COUSCOUS<br>BOULETTES DE VEAU<br>ET SES LEGUMES | EMINCE DE VOLAILLE             | STEAK HACHE DE<br>VEAU SAUCE POIVRE |
| Accompagne-<br>ments | COURGETTES A L'AIL                 | PUREE DE HARICOTS<br>VERTS       | POMMES DE TERRE<br>LAMELLES   | POEELE LEONARDE                 | LEGUMES COUSCOUS                                | RIZ CREOLE                     | HARICOTS VERTS<br>PROVENCALE        |
| Produits<br>laitiers | YAOURT SUCRE BIO                   | FROMAGE BLANC<br>SUCRE           | YAOURT SUCRE BIO              | FROMAGE BLANC<br>SUCRE          | FROMAGE BLANC<br>SUCRE                          | PETITS SUISSSES<br>AROMATISES  | FROMAGE BLANC AUX<br>FRUITS         |
| Desserts             | NECTARINE                          | PUREE DE FRUITS                  | PECHE                         | BANANE                          | PRUNES                                          | COCKTAIL DE FRUITS<br>AU SIROP | TARTELETTE AUX<br>PECHES            |



| 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         | COEUR DE PALMIER EN<br>SALADE | TOMATE A LA CROQUE<br>AU SEL | POIREAUX<br>VINAIGRETTE      | CHOU BLANC AUX<br>RAISINS  | TOMATE CIBOULETTE                        | SALADE RASTA                         | CELERI VINAIGRETTE        |
| Plats<br>protidiqes  | MARMITE DE LA MER             | STEAK HACHE DE<br>VEAU       | RIZ CANTONNAIS<br>VEGETARIEN | OMELETTE BASQUAISE         | MUSEAU PLAT                              | BOULETTES DE VEAU<br>SAUCE ORIENTALE | NORMANDIN DE VEAU         |
| Accompagne-<br>ments | CHOUX FLEURS                  | CAROTTES NATURE              | PUREE DE LEGUMES             | BOUQUETIERE DE<br>LEGUMES  | MACEDOINE<br>VINAIGRETTE (plat<br>froid) | LEGUMES A LA<br>CAMARGUAISE          | PRINTANIERE DE<br>LEGUMES |
| Produits<br>laitiers | PETITS SUISSSES<br>SUCRES     | PETITS SUISSSES<br>SUCRES    | FROMAGE BLANC AUX<br>FRUITS  | YAOURT SUCRE BIO           | PETITS SUISSSES<br>SUCRES                | POMME                                | YAOURT SUCRE BIO          |
| Desserts             | CREME DESSERT<br>CARAMEL      | PUREE DE FRUITS              | COMPOTE<br>POMME/FRAISE      | COUPE LIEGEOISE AU<br>CAFE | MOUSSE AU<br>CHOCOLAT                    | FROMAGE BLANC AUX<br>FRUITS          | NECTARINE                 |

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 7 septembre 2026 au dimanche 13 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 BROCOLIS | MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS | MOUSSELINE DE CAROTTES  | MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS | MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS | MOUSSELINE DE LEGUMES       | MOUSSELINE PRINTANIERE  |
| Plats protidiqes  | BOEUF SAUCE NICOISE    | POULET A L'ECHALOTE        | PORC A L'ANANAS         | POULET A L'ECHALOTE          | BOEUF AU JUS               | EMINCE DE VOLAILLE          | BOEUF SAUCE POIVRE VBF  |
| Accompagne-ments  | PUREE DE COURGETTES    | PUREE DE HARICOTS VERTS    | PUREE DE HARICOTS VERTS | PUREE DE LEGUMES             | PUREE DE LEGUMES           | PUREE DE POMMES DE TERRE    | PUREE DE HARICOTS VERTS |
| Produits laitiers | YAOURT SUCRE BIO       | FROMAGE BLANC SUCRE        | SAMOS                   | FROMAGE BLANC SUCRE          | FROMAGE BLANC SUCRE        | FROMAGE FONDU               | SAMOS                   |
| Desserts          | FLAN AROMATISE VANILLE | FLAN NAPPE AU CAMEL        | COUPE LIEGEOISE AU CAFE | CARRE ABRICOT                | CREME DESSERT VANILLE      | COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP | 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 BROCOLIS   | MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS | MOUSSELINE DE CAROTTES   | MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS | MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS | MOUSSELINE DE LEGUMES     | MOUSSELINE PRINTANIERE |
| Plats protidiqes  | MARMITE DE LA MER        | BOEUF AU JUS               | POULET AU BOUILLON       | OMELETTE BASQUAISE           | PORC AU JUS                | BOEUF SAUCE ORIENTALE VBF | BOEUF AU JUS           |
| Accompagne-ments  | PUREE DE POMMES DE TERRE | PUREE DE CAROTTES          | PUREE DE LEGUMES         | PUREE DE HARICOTS VERTS      | PUREE DE COURGETTES        | PUREE DE CAROTTES         | PUREE DE LEGUMES       |
| Produits laitiers | MINI CHEVRE              | PETITS SUISSSES SUCRES     | FROMAGE BLANC AUX FRUITS | YAOURT SUCRE BIO             | FROMAGE FONDU LE CARRE     | COMPOTE DE FRUITS         | YAOURT SUCRE BIO       |
| Desserts          | CREME DESSERT CAMEL      | PUREE DE FRUITS            | COMPOTE POMME/FRAISE     | COUPE LIEGEOISE AU CAFE      | MOUSSE AU CHOCOLAT         | FROMAGE BLANC AUX FRUITS  | 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 7 septembre 2026 au dimanche 13 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 BROCOLIS | CHOUX FLEURS VINAIGRETTE | MOUSSELINE DE CAROTTES   | MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS | MELON                 | MOUSSELINE DE LEGUMES       | MOUSSELINE PRINTANIERE    |
| Plats protidiqes  | BOEUF SAUCE NICOISE    | POULET A L'ECHALOTE      | PORC A L'ANANAS          | POULET A L'ECHALOTE          | BOEUF AU JUS          | EMINCE DE VOLAILLE          | BOEUF SAUCE POIVRE VBF    |
| Accompagne-ments  | COURGETTES A L'AIL     | PUREE DE HARICOTS VERTS  | POMMES DE TERRE LAMELLES | POEELE LEONARDE              | LEGUMES COUSCOUS      | PUREE DE POMMES DE TERRE    | HARICOTS VERTS PROVENCALE |
| Produits laitiers | CAMEMBERT              | TOMME NOIRE              | EMMENTAL                 | FROMAGE BLANC SUCRE          | FROMAGE BLANC SUCRE   | FROMAGE FONDU               | CAMEMBERT                 |
| Desserts          | FLAN AROMATISE VANILLE | FLAN NAPPE AU CAMEL      | COUPE LIEGEOISE AU CAFE  | CARRE ABRICOT                | CREME DESSERT VANILLE | COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP | TARTE POMME RHUBARBE      |



| 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 BROCOLIS   | CHOUX FLEURS VINAIGRETTE | MOUSSELINE DE CAROTTES   | MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS | MELON                  | MOUSSELINE DE LEGUMES     | MOUSSELINE PRINTANIERE     |
| Plats protidiqes  | MARMITE DE LA MER        | BOEUF AU JUS             | POULET AU BOUILLON       | OMELETTE BASQUAISE           | PORC AU JUS            | BOEUF SAUCE ORIENTALE VBF | BOEUF AU JUS               |
| Accompagne-ments  | PUREE DE POMMES DE TERRE | CAROTTES NATURE          | PUREE DE LEGUMES         | BOUQUETIERE DE LEGUMES       | PUREE DE COURGETTES    | LEGUMES A LA CAMARGUAISE  | POMMES DE TERRE PERSILLEES |
| Produits laitiers | MINI CHEVRE              | PETITS SUISSSES SUCRES   | FROMAGE BLANC AUX FRUITS | GOUDA                        | FROMAGE FONDU LE CARRE | COMPOTE DE FRUITS         | YAOURT SUCRE BIO           |
| Desserts          | CREME DESSERT CAMEL      | RIZ AU LAIT              | COMPOTE POMME/FRAISE     | COUPE LIEGEOISE AU CAFE      | MOUSSE AU CHOCOLAT     | FROMAGE BLANC AUX FRUITS  | 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

