



Semaine du
lundi 9 mars 2026 au dimanche 15 mars 2026

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	CELERI SAUCE VERTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SURIMI	SALADE ACAPULCO	PATE DE FOIE	SALADE DE RIZ MEXICAINE
Plats protidiques	TARTIFLETTE (P.Complet)	BOEUF SCE ROBERT VBF	BLANQUETTE DE POISSON	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	SAUCISSE	STEAK HACHE DE VEAU	ROTI DE PORC JUS A L'ESTRAGON
Accompagnements		BOUQUETIERE DE LEGUMES	RIZ PILAF	COQUILLETES	LENTILLES CUISINEES	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	RIZ AU LAIT	CAMEMBERT
Desserts	POMME	CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET AU CHOCOLAT	FLAN AROMATISE VANILLE		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	SALADE ROMAINE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE RIZ NICOISE	SALADE DEAUVILLAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE PECHE	LIEU SAUCE ESTRAGON	RISSOLETTE DE VEAU	GALETTE QUINOA	LIEU SAUCE CURRY	NUGGETS DE POULET	CROQ TOMATE
Accompagnements	CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE LEONARDE	TRIO DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	NAVETS	LEGUMES A LA GRECQUE
Produits laitiers	CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	POMME	CREME DESSERT CAMEL	COMPOTE DE FRUITS	POMME	YAOURT NATURE SUCRE

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.

