



Semaine du
lundi 9 septembre 2024
au
dimanche 15 septembre 2024

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 protidiques	BOEUF SAUCE NICOISE	POULET A L'ECHALOTE	PORC AU JUS	POULET MASSALA	BOEUF AU JUS	DINDE AU JUS PERSILLE	BOEUF EN DAUBE VBF
Accompagnements	COURGETTES A L'AIL	PUREE DE HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE LAMELLES	MACARONIS	LEGUMES COUSCOUS	PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE PROVENCALE
Produits laitiers	GOUDA	TOMME NOIRE	GOUDA	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	SALADE DE FRUITS DE SAISON	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	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MELON	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE PRINTANIERE
Plats protidiques	FILET DE COLIN MEUNIERE	BOEUF AU JUS	POULET AU BOUILLON	OMELETTE BASQUAISE	PORC AU JUS	BOEUF SAUCE ORIENTALE VBF	BOEUF AU JUS
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES NATURE	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS A L'AIL	PUREE DE COURGETTES	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	MINI CHEVRE	PETITS SUISSSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SAINT PAULIN	FROMAGE FONDU LE CARRE	COMPOTE DE POMMES	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT CAMEL	RIZ AU LAIT	COMPOTE POMME FRAMBOISE	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	MOUSSE CAFE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE POMMES/COING

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 9 septembre 2024
au
dimanche 15 septembre 2024

NORMAL

MIDI	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 DE LENTILLES	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	SALADE GRECQUE	MELON	CONCOMBRES SAUCE BULGARE	FRIAND AU FROMAGE
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NICOISE	CUISSE DE POULET A L'ECHALOTE	PORC AU JUS	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE MASSALA	COUSCOUS MERGUEZ ET SES LEGUMES	DINDE AU JUS PERSILLE	BOEUF EN DAUBE VBF
Accompagne- ments	COURGETTES A L'AIL	POMMES VAPEUR	POMMES DE TERRE LAMELLES	MACARONIS	SEMOULE (POUR COUSCOUS)	RIZ CREOLE	HARICOTS BEURRE PROVENCALE
Produits laitiers	SEMOULE AU LAIT	TOMME NOIRE	GOUDA	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE FONDU	CAMEMBERT
Desserts		FLAN NAPPE AU CAMEL	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	ECLAIR A LA VANILLE	PRUNES	SALADE DE FRUITS DE SAISON	CARRE ABRICOT
SOIR	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	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CROISSILLON EMMENTAL	PATE DE FOIE	TOMATE CIBOULETTE	MORTADELLE	SALADE WALDORF
Plats protidiques	FILET DE COLIN MEUNIERE	BOEUF AU JUS	RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN	OMELETTE BASQUAISE	MUSEAU PLAT	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)
Accompagne- ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES NATURE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	HARICOTS VERTS A L'AIL	MACEDOINE MAYONNAISE	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	YAOURT NATURE SUCRE
Produits laitiers	MINI CHEVRE	PETITS SUISSSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SAINT PAULIN	FROMAGE FONDU LE CARRE	COMPOTE DE POMMES	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT CAMEL	RIZ AU LAIT	COMPOTE POMME FRAMBOISE	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	MOUSSE CAFE	FROMAGE BLANC AUX 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 9 septembre 2024 au dimanche 15 septembre 2024

NORMAL 4C

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Midi							
Hors d'œuvre	SALADE DE LENTILLES	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	SALADE GRECQUE	MELON	CONCOMBRES SAUCE BULGARE	FRIAND AU FROMAGE
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NICOISE	CUISSE DE POULET A L'ECHALOTE	PORC AU JUS	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE MASSALA	COUSCOUS MERGUEZ ET SES LEGUMES	DINDE AU JUS PERSILLE	BOEUF EN DAUBE VBF
Accompagnements	COURGETTES A L'AIL	POMMES VAPEUR	POMMES DE TERRE LAMELLES	MACARONIS	SEMOULE (POUR COUSCOUS)	RIZ CREOLE	HARICOTS BEURRE PROVENCALE
Desserts	NECTARINE	FLAN NAPPE AU CAMEL	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	ECLAIR A LA VANILLE	PRUNES	SALADE DE FRUITS DE SAISON	CARRE ABRICOT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Soir							
Hors d'œuvre	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CROISILLON EMMENTAL	PATE DE FOIE	TOMATE CIBOULETTE	MORTADELLE	SALADE WALDORF
Plats protidiques	FILET DE COLIN MEUNIERE	BOEUF AU JUS	RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN	OMELETTE BASQUAISE	MUSEAU PLAT	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES NATURE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	HARICOTS VERTS A L'AIL	MACEDOINE MAYONNAISE	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	NECTARINE
Desserts	CREME DESSERT CAMEL	RIZ AU LAIT	COMPOTE POMME FRAMBOISE	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	MOUSSE CAFE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	NECTARINE

« 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. »



Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

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 9 septembre 2024
au
dimanche 15 septembre 2024

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	SALADE DE LENTILLES	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MELON	CONCOMBRES SAUCE BULGARE	RADIS VINAIGRETTE
Plats protidiqes	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE NICOISE	CUISSE DE POULET A L'ECHALOTE	PORC AU JUS	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE MASSALA	BOEUF AU JUS	DINDE AU JUS PERSILLE	BOEUF EN DAUBE VBF
Accompagne- ments	COURGETTES A L'AIL	POMMES VAPEUR	POMMES DE TERRE LAMELLES	MACARONIS	SEMOULE (POUR COUSCOUS)	RIZ CREOLE	HARICOTS BEURRE PROVENCALE
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	GOUDA	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSSES AROMATISES	GOUDA
Desserts	NECTARINE	FLAN NAPPE AU CAMEL	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	ECLAIR A LA VANILLE	PRUNES	SALADE DE FRUITS DE SAISON	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	OEUF DUR VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE AU FENOUIL	TOMATE CIBOULETTE	SALADE RASTA	CELERI VINAIGRETTE
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CURRY	BOEUF AU JUS	BOEUF AU JUS	OMELETTE BASQUAISE	ROTI DE PORC FROID	BOEUF AU JUS	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)
Accompagne- ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES NATURE	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS A L'AIL	MACEDOINE VINAIGRETTE (plat froid)	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	YAOURT NATURE SUCRE
Produits laitiers	SAINT PAULIN	PETITS SUISSSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SAINT PAULIN	GOUDA	COMPOTE DE POMMES	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT CAMEL	RIZ AU LAIT	COMPOTE POMME FRAMBOISE	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	MOUSSE CAFE	FROMAGE BLANC AUX 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 9 septembre 2024
au
dimanche 15 septembre 2024

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 VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	SALADE GRECQUE	MELON	CONCOMBRES SAUCE BULGARE	FRIAND AU FROMAGE
Plats protidiqes	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NICOISE	CUISSE DE POULET A L'ECHALOTE	PORC AU JUS	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE MASSALA	COUSCOUS MERGUEZ ET SES LEGUMES	DINDE AU JUS PERSILLE	BOEUF EN DAUBE VBF
Accompagne- ments	COURGETTES A L'AIL	POMMES VAPEUR	POMMES DE TERRE LAMELLES	MACARONIS	SEMOULE (POUR COUSCOUS)	RIZ CREOLE	HARICOTS BEURRE PROVENCALE
Produits laitiers	GOUDA	TOMME NOIRE	GOUDA	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSES NATURES	CAMEMBERT
Desserts	NECTARINE	PUREE DE POMME FRAISE	PECHE	BANANE	PRUNES	SALADE DE FRUITS DE SAISON HYP J5**	TARTELETTE AUX 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 SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CROISSILLON EMMENTAL	PATE DE FOIE	TOMATE CIBOULETTE	MORTADELLE	SALADE WALDORF
Plats protidiqes	FILET DE COLIN MEUNIERE	BOEUF AU JUS	RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN	OMELETTE BASQUAISE	MUSEAU PLAT	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)
Accompagne- ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	HARICOTS VERTS A L'AIL	MACEDOINE MAYONNAISE	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	YAOURT NATURE
Produits laitiers	MINI CHEVRE	PETITS SUISSES NATURES	FROMAGE BLANC NATURE	SAINT PAULIN	PETITS SUISSES NATURES	KIWI	YAOURT NATURE
Desserts	PUREE POMMES/BANANES	PUREE POMMES/BANANES	PUREE DE POMME PECHE	PUREE DE POMME FRAISE	PUREE POMMES/BANANES	FROMAGE BLANC 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 9 septembre 2024 au dimanche 15 septembre 2024

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	SALADE DE LENTILLES	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MELON	CONCOMBRES SAUCE BULGARE	RADIS VINAIGRETTE
Plats protidiqes	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE NICOISE	CUISSE DE POULET A L'ECHALOTE	PORC AU JUS	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE MASSALA	BOEUF AU JUS	DINDE AU JUS PERSILLE	BOEUF EN DAUBE VBF
Accompagne-ments	COURGETTES A L'AIL	POMMES VAPEUR	POMMES DE TERRE LAMELLES	MACARONIS	SEMOULE (POUR COUSCOUS)	RIZ CREOLE	HARICOTS BEURRE PROVENCALE
Produits laitiers	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	GOUDA	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	GOUDA
Desserts	NECTARINE	PUREE DE POMME FRAISE	PECHE	BANANE	PRUNES	SALADE DE FRUITS DE SAISON HYP J5**	TARTELETTE AUX PECHEES



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	OEUF DUR VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE AU FENOUIL	TOMATE CIBOULETTE	SALADE RASTA	CELERI VINAIGRETTE
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CURRY	BOEUF AU JUS	BOEUF AU JUS	OMELETTE BASQUAISE	ROTI DE PORC FROID	BOEUF AU JUS	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)
Accompagne-ments	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES NATURE	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS A L'AIL	MACEDOINE VINAIGRETTE (plat froid)	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	
Produits laitiers	SAINT PAULIN	PETITS SUISSSES NATURES	FROMAGE BLANC NATURE	SAINT PAULIN	GOUDA	KIWI	YAOURT NATURE
Desserts	PUREE POMMES/BANANES	PUREE POMMES/BANANES	PUREE DE POMME PECHE	PUREE DE POMME FRAISE	PUREE POMMES/BANANES	FROMAGE BLANC 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 9 septembre 2024
au
dimanche 15 septembre 2024

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 DE LENTILLES	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	SALADE GRECQUE	MELON	CONCOMBRES VINAIGRETTE	RADIS VINAIGRETTE
Plats protidiqes	NORMANDIN DE VEAU SAUCE NICOISE	CUISSE DE POULET A L'ECHALOTE	PORC AU JUS	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE MASSALA	COUSCOUS MERGUEZ ET SES LEGUMES	DINDE AU JUS PERSILLE	BOEUF EN DAUBE VBF
Accompagne- ments	COURGETTES A L'AIL	PUREE DE HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE LAMELLES	MACARONIS	LEGUMES COUSCOUS	RIZ CREOLE	HARICOTS BEURRE PROVENCALE
Produits laitiers	GOUDA	TOMME NOIRE	GOUDA	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSSES AROMATISES	CAMEMBERT
Desserts	NECTARINE	PUREE DE POMME FRAISE	PECHE	BANANE	PRUNES	SALADE DE FRUITS DE SAISON	TARTELETTE AUX PECHES



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	COEUR DE PALMIER EN SALADE	PAMPLEMOUSSE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE AU FENOUIL	TOMATE CIBOULETTE	SALADE RASTA	CELERI VINAIGRETTE
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CURRY	BOEUF AU JUS	RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN	OMELETTE BASQUAISE	MUSEAU PLAT	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	NORMANDIN DE VEAU
Accompagne- ments	BROCOLIS	CAROTTES NATURE	PUREE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS A L'AIL	MACEDOINE VINAIGRETTE (plat froid)	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PRINTANIERE DE LEGUMES
Produits laitiers	FROMAGE FONDU ALLEGE	PETITS SUISSSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SAINT PAULIN	FROMAGE FONDU ALLEGE	KIWI	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT CAMEL	PUREE POMMES/BANANES	COMPOTE POMME FRAMBOISE	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	MOUSSE CAFE	FROMAGE BLANC AUX 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 9 septembre 2024 au dimanche 15 septembre 2024

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 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 AU JUS	POULET MASSALA	BOEUF AU JUS	DINDE AU JUS PERSILLE	BOEUF EN DAUBE VBF
Accompagne-ments	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE HARICOTS BEURRE
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	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	SALADE DE FRUITS DE SAISON	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 BROCOLIS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE DE LEGUMES	MOUSSELINE PRINTANIERE
Plats protidiqes	COLIN SAUCE CURRY	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 SUISSIS SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU LE CARRE	COMPOTE DE POMMES	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CREME DESSERT CAMEL	PUREE POMMES/BANANES	COMPOTE POMME FRAMBOISE	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	MOUSSE CAFE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE POMMES/COING

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.

