Cœurdecuisine
Et le goût vient à vous
Orédia

medirest

Semaine du lundi 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 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	CHOUX FLEURS SAUCE GRIBICHE	BETTERAVES VINAIGRETTE	ROSETTE	SALADE DE PDT CHARCUTIERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI SAUCE VERTE	SALADE PARMENTIERE
Plats protidiques	MARMITE DE LA MER	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	HACHIS PARMENTIER (P. Complet)	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	VIANDE BOLOGNAISE	SAUCISSE DE STRASBOURG	BLANQUETTE DE DINDE
Accompagne-ments	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE		LEGUMES A LA GRECQUE	COQUILLETTES BIO*	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF
Produits laitiers	SEMOULE AU LAIT	GOUDA	CAMEMBERT	CANTAL AOP	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CAMEMBERT
Desserts		CAKE AUX POMMES	PUREE DE FRUITS	PARIS BREST	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	KIWI	ECLAIR AU CHOCOLAT

MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	ROSETTE	SALADE DE BLE AUX OLIVES	SALADE D'ARMOR	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	MORTADELLE	SALADE EGYPTIENNE	SALADE DE BLE PROVENCALE
Plats protidiques	FILET DE POULET	PORC A L'ANCIENNE VPF	PANE DE SARRASIN LENTILLES POIREAUX	JAMBON	FILET DE COLIN MEUNIERE	RAVIOLIS (P.Complet)	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accompagne-ments	HARICOTS VERTS A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	POELEE AUX NAVETS	PUREE DE POMMES DE TERRE	JARDINIERE BRETONNE		
Produits laitiers	TOMME NOIRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AUX FRUITS	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE FONDU EMMENTAL	YAOURT AROMATISE
Desserts	PECHES AU SIROP	ORANGE	FLAN NAPPE AU CARAMEL	POIRE	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT PRALINE	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 :
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

Cœurdecuisine
Et le goût vient à vous
Orédia

medirest

Semaine du lundi 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 2026

NORMAL 4 C

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	CHOUX FLEURS SAUCE GRIBICHE	BETTERAVES VINAIGRETTE	ROSETTE	SALADE DE PDT CHARCUTIERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI SAUCE VERTE	SALADE PARMENTIERE
Plats protidiques	MARMITE DE LA MER	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	HACHIS PARMENTIER (P. Complet)	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	VIANDE BOLOGNAISE	SAUCISSE DE STRASBOURG	BLANQUETTE DE DINDE
Accopagne-ments	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE		LEGUMES A LA GRECQUE	COQUILLETTES BIO*	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF
Desserts	ORANGE	CAKE AUX POMMES	PUREE DE FRUITS	PARIS BREST	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	KIWI	ECLAIR AU CHOCOLAT

MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	ROSETTE	SALADE DE BLE AUX OLIVES	SALADE D'ARMOR	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	MORTADELLE	SALADE EGYPTIENNE	SALADE DE BLE PROVENCALE
Plats protidiques	FILET DE POULET	PORC A L'ANCIENNE VPF	PANE DE SARRASIN LENTILLES POIREAUX	JAMBON	FILET DE COLIN MEUNIERE	RAVIOLIS (P.Complet)	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accopagne-ments	HARICOTS VERTS A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	POELEE AUX NAVETS	PUREE DE POMMES DE TERRE	JARDINIERE BRETONNE		
Desserts	PECHES AU SIROP	ORANGE	FLAN NAPPE AU CARAMEL	POIRE	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT PRALINE	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 :
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 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 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	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRIMEVERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE RUSSE
Plats protidiques	MARMITE DE LA MER	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	HACHIS AUX LEGUMES (P.Complet)	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	VIANDE BOLOGNAISE	PORC AUX POIVRONS VPF	BLANQUETTE DE DINDE
Légumes	CAROTTES NATURE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE		LEGUMES A LA GRECQUE	COURGETTES	PETITS POIS	POELEE LEONARDE
Féculents	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ CREOLE	COQUILLETTES BIO*	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF
Produits laitiers	CANTAL AOP	GOUDA	CAMEMBERT	CANTAL AOP	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC NATURE	CAMEMBERT
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	KIWI	TARTELETTES AUX FRUITS

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

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour votre information :
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 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 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	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRIMEVERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE PARMENTIERE
Plats protidiques	MARMITE DE LA MER	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	HACHIS PARMENTIER (P. Complet)	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	VIANDE BOLOGNAISE	PORC AUX POIVRONS VPF	BLANQUETTE DE DINDE
Accompagne-ments	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE		LEGUMES A LA GRECQUE	COQUILLETTES BIO*	PETITS POIS	RIZ PILAF
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES
Desserts	ORANGE	CAKE AUX POMMES	PUREE DE FRUITS	PARIS BREST	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	KIWI	ECLAIR AU CHOCOLAT

MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE D'ARMOR	OEUF DUR VINAIGRETTE	BETTERAVES AUX ECHALOTES	SALADE RASTA	SALADE DE BLE PROVENCALE
Plats protidiques	FILET DE POULET	PORC A L'ANCIENNE VPF	PORC AU JUS	JAMBON SANS SEL	COLIN SAUCE TOMATE	OEUFS DUR BECHAMEL	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accompagne-ments	HARICOTS VERTS A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	POELEE AUX NAVETS	PUREE DE POTIRON	JARDINIERE BRETONNE	FONDUE DE POIREAUX	
Produits laitiers	GOUDA	FROMAGE BLANC SUCRE	FLAN NAPPE AU CARAMEL	POIRE	PETITS SUISSES SUCRES	GOUDA	POMME
Desserts	PECHES AU SIROP	SEMOULE AU LAIT	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AUX FRUITS	MOUSSE CAFE	RIZ AU LAIT MAISON	YAOURT AROMATISE

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour votre information :
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 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 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	CHOUX FLEURS SAUCE GRIBICHE	BETTERAVES VINAIGRETTE	ROSETTE	SALADE DE PDT CHARCUTIERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI SAUCE VERTE	SALADE PARMENTIERE
Plats protidiques	MARMITE DE LA MER	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	HACHIS PARMENTIER (P. Complet)	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	VIANDE BOLOGNAISE	SAUCISSE DE STRASBOURG	BLANQUETTE DE DINDE
Accompagne-ments	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE		LEGUMES A LA GRECQUE	COQUILLETTES BIO*	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF
Produits laitiers	CANTAL AOP	GOUDA	CAMEMBERT	CANTAL AOP	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC NATURE	CAMEMBERT
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	KIWI	TARTELETTES AUX FRUITS

MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	ROSETTE	SALADE DE BLE AUX OLIVES	SALADE D'ARMOR	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	MORTADELLE	SALADE EGYPTIENNE	SALADE DE BLE PROVENCALE
Plats protidiques	FILET DE POULET	PORC A L'ANCIENNE VPF	PANE DE SARRASIN LENTILLES POIREAUX	JAMBON	FILET DE COLIN MEUNIERE	RAVIOLIS (P.Complet)	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accompagne-ments	HARICOTS VERTS A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	POELEE AUX NAVETS	PUREE DE POMMES DE TERRE	JARDINIERE BRETONNE		
Produits laitiers	TOMME NOIRE	FROMAGE BLANC NATURE	PUREE DE FRUITS	POIRE	PETITS SUISSES NATURES	FROMAGE FONDU EMMENTAL	POMME
Desserts	PECHES AU SIROP	ORANGE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT AUX FRUITS SANS SUCRE	PUREE DE FRUITS	ORANGE	YAOURT NATURE

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour votre information :
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 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 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	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRIMEVERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE PARMENTIERE
Plats protidiques	MARMITE DE LA MER	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	HACHIS PARMENTIER (P. Complet)	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	VIANDE BOLOGNAISE	PORC AUX POIVRONS VPF	BLANQUETTE DE DINDE
Accompagne-ments	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE		LEGUMES A LA GRECQUE	COQUILLETTES BIO*	PETITS POIS	RIZ PILAF
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SAINT PAULIN
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	KIWI	TARTELETTES AUX FRUITS

MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE D'ARMOR	OEUF DUR VINAIGRETTE	BETTERAVES AUX ECHALOTES	SALADE RASTA	POTAGE LEGUMES
Plats protidiques	FILET DE POULET	PORC A L'ANCIENNE VPF	PORC AU JUS	JAMBON SANS SEL	COLIN SAUCE TOMATE	OEUFS DUR BECHAMEL	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accompagne-ments	HARICOTS VERTS A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	POELEE AUX NAVETS	PUREE DE POTIRON	JARDINIERE BRETONNE	FONDUE DE POIREAUX	
Produits laitiers	GOUDA	FROMAGE BLANC NATURE	PUREE DE FRUITS	POIRE	PETITS SUISSES NATURES	GOUDA	POMME
Desserts	PECHES AU SIROP	ORANGE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT AUX FRUITS SANS SUCRE	PUREE DE FRUITS	ORANGE	YAOURT NATURE

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour votre information :
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 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 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	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRIMEVERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE RUSSE
Plats protidiques	MARMITE DE LA MER	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	HACHIS PARMENTIER (P. Complet)	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	VIANDE BOLOGNAISE	PORC AUX POIVRONS VPF	BLANQUETTE DE DINDE
Accompagne-ments	CAROTTES NATURE	PUREE DE POMMES DE TERRE		LEGUMES A LA GRECQUE	COURGETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE	POELEE LEONARDE
Produits laitiers	CANTAL AOP	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PETITS SUISSES SUCRES
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PARIS BREST	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	KIWI	TARTELETTES AUX FRUITS

MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE D'ARMOR	OEUF DUR VINAIGRETTE	BETTERAVES AUX ECHALOTES	SALADE RASTA	CELERI VINAIGRETTE
Plats protidiques	FILET DE POULET	PORC A L'ANCIENNE VPF	PORC AU JUS	JAMBON	COLIN SAUCE TOMATE	OEUFS DUR BECHAMEL	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accompagne-ments	HARICOTS VERTS A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	POELEE AUX NAVETS	PUREE DE POTIRON	JARDINIERE BRETONNE	FONDUE DE POIREAUX	
Produits laitiers	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC SUCRE	FLAN NAPPE AU CARAMEL	POIRE	PETITS SUISSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	POMME
Desserts	PECHES AU SIROP	ORANGE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT AUX FRUITS	PUREE DE FRUITS	ORANGE	YAOURT AROMATISE

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour votre information :
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

Cœurdecuisine
Et le goût vient à vous
Oredia

medirest

Semaine du lundi 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 2026

MIXE

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	MOUSSE D'ARTICHAUT	MOUSSELINE PRINTANIERE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL	MOUSSELINE DE CAROTTES A L'ORANGE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE PARMENTIERE
Plats protidiques	MARMITE DE LA MER	DINDE AU JUS	HACHIS PARMENTIER (P. Complet)	DINDE AU JUS	COQUILLETTES BOLOGNAISE (P. Complet)	PORC AUX POIVRONS VPF	BLANQUETTE DE DINDE
Accompagne-ments	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE COURGETTES		PUREE DE POTIRON		PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE CAROTTES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE FONDU EMMENTAL	FROMAGE FONDU	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MINI CHEVRE
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	PUREE DE FRUITS	CARRE CHOCOLAT	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	PUREE DE FRUITS	CREME FONDANTE AU CARAMEL DU CHEF

MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	MOUSSE D'ARTICHAUT	MOUSSELINE PRINTANIERE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL	MOUSSELINE DE CAROTTES A L'ORANGE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	MOUSSELINE PARMENTIERE
Plats protidiques	POULET AU BOUILLON	PORC A L'ANCIENNE VPF	SAUTE DE VEAU AU JUS	JAMBON	COLIN SAUCE TOMATE	MOUSSAKA DE BOEUF (P.Complet)	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accompagne-ments	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE NAVETS	PUREE DE POTIRON	PUREE DE LEGUMES		
Produits laitiers	FROMAGE FONDU AU CHEVRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FLAN NAPPE AU CARAMEL	PUREE DE FRUITS	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE FONDU EMMENTAL	COMPOTE DE FRUITS
Desserts	PECHES AU SIROP	COMPOTE POMMES PRUNEAUX	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT PRALINE	YAOURT AROMATISE

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

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

Cœurdecuisine
Et le goût vient à vous
Orédia

medirest

Semaine du lundi 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 2026

MOULINE

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	MOUSSE D'ARTICHAUT	MOUSSELINE PRINTANIERE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	SALADE DE PDT CHARCUTIERE	MOUSSELINE DE CAROTTES A L'ORANGE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	SALADE PARMENTIERE
Plats protidiques	MARMITE DE LA MER	DINDE AU JUS	HACHIS PARMENTIER (P. Complet)	DINDE AU JUS	VIANDE BOLOGNAISE	PORC AUX POIVRONS VPF	BLANQUETTE DE DINDE
Accompagne-ments	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE		LEGUMES A LA GRECQUE	COQUILLETTES BIO*	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE CAROTTES
Produits laitiers	CANTAL AOP	GOUDA	CAMEMBERT	CANTAL AOP	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CAMEMBERT
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	CAKE AUX POMMES	PUREE DE FRUITS	PARIS BREST	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	POMME CUITE	ECLAIR AU CHOCOLAT

MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE JEANNETTE	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	MOUSSE D'ARTICHAUT	MOUSSELINE PRINTANIERE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	SALADE DE PDT CHARCUTIERE	MOUSSELINE DE CAROTTES A L'ORANGE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS	SALADE PARMENTIERE
Plats protidiques	POULET AU BOUILLON	PORC A L'ANCIENNE VPF	SAUTE DE VEAU AU JUS	JAMBON	FILET DE COLIN MEUNIERE	RAVIOLIS (P.Complet)	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accompagne-ments	HARICOTS VERTS A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	PUREE DE NAVETS	PUREE DE POTIRON	PUREE DE LEGUMES		
Produits laitiers	TOMME NOIRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FLAN NAPPE AU CARAMEL	PUREE DE FRUITS	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE FONDU EMMENTAL	COMPOTE DE FRUITS
Desserts	PECHES AU SIROP	COMPOTE POMMES PRUNEAUX	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AUX FRUITS	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT PRALINE	YAOURT AROMATISE

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour votre information :
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