Semaine du lundi 2 novembre 2026 au dimanche 8 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	CELERI SAUCE VERTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SURIMI	SALADE ACAPULCO	ROSETTE	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
Accompagne-ments		BOUQUETIERE DE LEGUMES	RIZ PILAF	COQUILLETTES BIO*	LENTILLES CUISINEES	BROCOLIS	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	SEMOULE AU LAIT	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT
Desserts	POMME		COMPOTE DE FRUITS	TARTE AU CITRON	FLAN AROMATISE VANILLE	CREME DESSERT CARAMEL	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	FILET DE POULET AU CURRY	LIEU SAUCE ESTRAGON	RISSOLETTE DE VEAU	GALETTE QUINOA	LIEU SAUCE CURRY	NUGGETS DE POULET	CROQ TOMATE
Accompagne-ments	CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POELEE 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	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	PUREE DE FRUITS	POMME	CREME DESSERT CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS	POMME	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 :
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 2 novembre 2026 au dimanche 8 novembre 2026

NORMAL 4C

MENU A

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	CELERI SAUCE VERTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SURIMI	SALADE ACAPULCO	ROSETTE	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
Accopagne-ments		BOUQUETIERE DE LEGUMES	RIZ PILAF	COQUILLETTES BIO*	LENTILLES CUISINEES	BROCOLIS	POMMES VAPEUR
Desserts	POMME	CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	TARTE AU CITRON	FLAN AROMATISE VANILLE	CREME DESSERT CARAMEL	TARTE AUX POMMES

MENU B

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
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	FILET DE POULET AU CURRY	LIEU SAUCE ESTRAGON	RISSOLETTE DE VEAU	GALETTE QUINOA	LIEU SAUCE CURRY	NUGGETS DE POULET	CROQ TOMATE
Accopagne-ments	CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POELEE LEONARDE	TRIO DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	NAVETS	LEGUMES A LA GRECQUE
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	PUREE DE FRUITS	POMME	CREME DESSERT CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS	POMME	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 :
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 2 novembre 2026 au dimanche 8 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	CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SURIMI	SALADE ACAPULCO	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE LAPEROUSE
Plats protidiques	PORC JUS AU BASILIC VPF	BOEUF SCE ROBERT VBF	LIEU JUS D'ANETH	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	SAUCISSE	NORMANDIN DE VEAU	ROTI DE PORC JUS A L'ESTRAGON
Légumes	ENDIVES BRAISEES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	PUREE DE PANAIS	COURGETTES	CAROTTES NATURE	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES	POIREAUX AU CURRY
Féculents	POMMES DE TERRE LAMELLES	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	COQUILLETTES BIO*	LENTILLES CUISINEES	HARICOTS BLANCS	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT
Desserts	POMME	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	POIRE	PUREE DE FRUITS	MOELLEUX 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	SALADE ROMAINE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE RASTA	SALADE DEAUVILLAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	FILET DE POULET AU CURRY	LIEU AU JUS CITRONNE	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	GALETTE QUINOA	LIEU AU JUS CITRONNE	FILET DE POULET	BOEUF SAUCE BARBECUE
Légumes	CHOUX FLEURS	PUREE DE LEGUMES	POELEE LEONARDE	TRIO DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	NAVETS	LEGUMES A LA GRECQUE
Féculents	BLE PILAF	PUREE DE POMMES DE TERRE	FLAGEOLETS	BOULGOUR	SEMOULE DE COUSCOUS	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF
Produits laitiers	CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS
Desserts	PUREE DE FRUITS	POMME	POMME	PUREE DE FRUITS	POMME	POMME	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 2 novembre 2026 au dimanche 8 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	CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	TERRINE MERIDIONALE DU CHEF	SALADE ACAPULCO	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE DE RIZ MEXICAINE
Plats protidiques	PORC JUS AU BASILIC VPF	BOEUF AU JUS	BLANQUETTE DE POISSON	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU	PORC JUS A L'ESTRAGON
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	POMMES VAPEUR	COQUILLETTES BIO*	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE BROCOLIS	POIREAUX AU CURRY
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC SUCRE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC SUCRE	GOUDA
Desserts	POMME BIO	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE DE FRUITS	TARTE AU CITRON	FLAN AROMATISE VANILLE	CREME DESSERT CARAMEL	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	FILET DE POULET AU CURRY	LIEU SAUCE ESTRAGON	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	OMELETTE BASQUAISE	LIEU SAUCE CURRY	FILET DE POULET	BOEUF SAUCE BARBECUE
Accompagne-ments	CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POELEE LEONARDE	TRIO DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	NAVETS	LEGUMES A LA GRECQUE
Produits laitiers	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS
Desserts	FLAN AROMATISE CHOCOLAT	PUREE DE FRUITS	POMME	RIZ AU LAIT MAISON	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 :
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 2 novembre 2026 au dimanche 8 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	CELERI SAUCE VERTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SURIMI	SALADE ACAPULCO	ROSETTE	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
Accompagne-ments		BOUQUETIERE DE LEGUMES	RIZ PILAF	COQUILLETTES BIO*	LENTILLES CUISINEES	BROCOLIS	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT
Desserts	POMME	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	POIRE	PUREE DE FRUITS	MOELLEUX 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	SALADE ROMAINE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE RIZ NICOISE	SALADE DEAUVILLAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	FILET DE POULET AU CURRY	LIEU SAUCE ESTRAGON	RISSOLETTE DE VEAU	GALETTE QUINOA	LIEU SAUCE CURRY	NUGGETS DE POULET	CROQ TOMATE
Accompagne-ments	CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POELEE LEONARDE	TRIO DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	NAVETS	LEGUMES A LA GRECQUE
Produits laitiers	CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS
Desserts	PUREE DE FRUITS	POMME	POMME	PUREE DE FRUITS	POMME	POMME	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

Cœurdecuisine
Et le goût vient à vous
Oredia

medirest

Semaine du lundi 2 novembre 2026 au dimanche 8 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	CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	TERRINE MERIDIONALE DU CHEF	SALADE ACAPULCO	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE DE RIZ MEXICAINE
Plats protidiques	PORC JUS AU BASILIC VPF	BOEUF AU JUS	BLANQUETTE DE POISSON	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	PORC AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU	PORC JUS A L'ESTRAGON
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	POMMES VAPEUR	COQUILLETTES BIO*	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE BROCOLIS	POIREAUX AU CURRY
Produits laitiers	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC NATURE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC NATURE	GOUDA
Desserts	POMME	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	POIRE	PUREE DE FRUITS	MOELLEUX 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	SALADE ROMAINE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	POTAGE CRECY	SALADE RASTA	SALADE DEAUVILLAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	FILET DE POULET AU CURRY	LIEU SAUCE ESTRAGON	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	OMELETTE BASQUAISE	LIEU SAUCE CURRY	FILET DE POULET	BOEUF SAUCE BARBECUE
Accompagne-ments	CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POELEE LEONARDE	TRIO DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	NAVETS	LEGUMES A LA GRECQUE
Produits laitiers	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PUREE DE FRUITS
Desserts	PUREE DE FRUITS	POMME	POMME	PUREE DE FRUITS	POMME	POMME	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

Cœurdecuisine
Et le goût vient à vous
Orédia

medirest

Semaine du lundi 2 novembre 2026 au dimanche 8 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	CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SURIMI	SALADE ACAPULCO	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE LAPEROUSE
Plats protidiques	PORC JUS AU BASILIC VPF	BOEUF SCE ROBERT VBF	LIEU JUS D'ANETH	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	SAUCISSE	NORMANDIN DE VEAU	ROTI DE PORC JUS A L'ESTRAGON
Accompagne-ments	ENDIVES BRAISEES	BOUQUETIERE DE LEGUMES	PUREE DE PANAIS	COURGETTES	CAROTTES NATURE	PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES	POIREAUX AU CURRY
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES AROMATISES
Desserts	POMME	PUREE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	POIRE	PUREE DE FRUITS	MOELLEUX 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	SALADE ROMAINE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE RASTA	SALADE DEAUVILLAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE CARMEN
Plats protidiques	FILET DE POULET AU CURRY	LIEU AU JUS CITRONNE	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	GALETTE QUINOA	LIEU AU JUS CITRONNE	FILET DE POULET	BOEUF SAUCE BARBECUE
Accompagne-ments	CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POELEE LEONARDE	TRIO DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	NAVETS	LEGUMES A LA GRECQUE
Produits laitiers	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS
Desserts	PUREE DE FRUITS	POMME	POMME	PUREE DE FRUITS	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 :
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 2 novembre 2026 au dimanche 8 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	MOUSSELINE DE CELERI	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CAROTTES	TERRINE MERIDIONALE DU CHEF	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE LAPEROUSE
Plats protidiques	PORC JUS AU BASILIC VPF	BOEUF SCE ROBERT VBF	BLANQUETTE DE POISSON	POULET AU BOUILLON	PORC AU JUS	SAUTE DE VEAU AU JUS	PORC JUS A L'ESTRAGON
Accompagne-ments	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE PANAIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE BROCOLIS	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU EMMENTAL	FROMAGE FONDU	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	FROMAGE FONDU AU CHEVRE	PETITS SUISSES AROMATISES
Desserts	PUREE DE FRUITS	CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	CARRE CHOCOLAT	FLAN AROMATISE VANILLE	CREME DESSERT CARAMEL	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 CELERI	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CAROTTES	TERRINE MERIDIONALE DU CHEF	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE LAPEROUSE
Plats protidiques	POULET AU CURRY	LIEU SAUCE ESTRAGON	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	OMELETTE BASQUAISE	LIEU SAUCE CURRY	POULET AU BOUILLON	BOEUF SAUCE BARBECUE
Accompagne-ments	PUREE DE CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE NAVETS	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE NAVETS	PUREE DE LEGUMES
Produits laitiers	FROMAGE FONDU LE CARRE	FROMAGE FRAIS FONDU	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE	MOUSSE AU CHOCOLAT
Desserts	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	CREME DESSERT CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	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 :
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 2 novembre 2026 au dimanche 8 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	MOUSSELINE DE CELERI	SALADE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CAROTTES	SURIMI	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE LAPEROUSE
Plats protidiques	TARTIFLETTE (P.Complet)	BOEUF SCE ROBERT VBF	BLANQUETTE DE POISSON	POULET AU BOUILLON	PORC AU JUS	SAUTE DE VEAU AU JUS	PORC JUS A L'ESTRAGON
Accompagne-ments		BOUQUETIERE DE LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE	COQUILLETTES BIO*	LENTILLES CUISINEES	PUREE DE BROCOLIS	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT
Desserts	PUREE DE FRUITS	CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	TARTE AU CITRON	FLAN AROMATISE VANILLE	CREME DESSERT CARAMEL	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 CELERI	SALADE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CAROTTES	SURIMI	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE LAPEROUSE
Plats protidiques	POULET AU CURRY	LIEU SAUCE ESTRAGON	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	GALETTE QUINOA	LIEU SAUCE CURRY	NUGGETS DE POULET	BOEUF SAUCE BARBECUE
Accompagne-ments	CHOUX FLEURS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE NAVETS	TRIO DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	NAVETS	LEGUMES A LA GRECQUE
Produits laitiers	CAMEMBERT	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS
Desserts	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE AU CAFE	CREME DESSERT CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	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 :
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