Semaine du lundi 23 novembre 2026 au dimanche 29 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	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PATES ARLEQUIN	SALADE PRIMEVERE	PATE DE FOIE	SALADE ORIENTALE	CHOU BLANC AUX RAISINS	ROSETTE
Plats protidiques	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC A L'ANCIENNE VPF	EMINCE DE VOLAILLE	PAUPIETTE AU VEAU MILANAISE	TAJINE DE VOLAILLE	BOEUF A L'ITALIENNE	AIGUILLETTE DE POULET CHARCUTIERE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE PERSILLEES	POELEE LEONARDE	CHOUX FLEURS	HARICOTS VERTS	SEMOULE AUX EPICES	COQUILLETTES BIO*	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	SEMOULE AU LAIT	PETITS SUISSES AROMATISES	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE	MIMOLETTE
Desserts	POIRE AU SIROP		MOUSSE AU CHOCOLAT	ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS A LA FLEUR D'ORANGER	PUREE DE FRUITS	TARTE AUX PRUNES

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 DE BOULGOUR AUX LEGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ALSACIENNE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRINTANIERE	SALADE DE RIZ MEXICAINE
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU	BOEUF AU JUS	SAUCISSE	OMELETTE SAUCE TOMATE	FILET DE POULET	CERVELAS ALSACIEN	FILET DE LIEU SAUCE CREME
Accompagne-ments	LEGUMES CAMPAGNARDS	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	MACARONIS	POELEE DU MARCHE	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS
Produits laitiers	YAOURT AROMATISE	PETITS SUISSES SUCRES	MIMOLETTE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	COUPE LIEGEOISE VANILLE	POMME	FLAN NAPPE AU CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE CAFE	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 23 novembre 2026 au dimanche 29 novembre 2026

NORMAL 4C

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PATES ARLEQUIN	SALADE PRIMEVERE	PATE DE FOIE	SALADE ORIENTALE	CHOU BLANC AUX RAISINS	ROSETTE
Plats protidiques	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC A L'ANCIENNE VPF	EMINCE DE VOLAILLE	PAUPIETTE AU VEAU MILANAISE	TAJINE DE VOLAILLE	BOEUF A L'ITALIENNE	AIGUILLETTE DE POULET CHARCUTIERE
Accopagne-ments	POMMES DE TERRE PERSILLEES	POELEE LEONARDE	CHOUX FLEURS	HARICOTS VERTS	SEMOULE AUX EPICES	COQUILLETTES BIO*	POMMES LYONNAISES
Desserts	POIRE AU SIROP	MOSAIQUE DE FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS A LA FLEUR D'ORANGER	PUREE DE FRUITS	TARTE AUX PRUNES

MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	SALADE DE BOULGOUR AUX LEGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ALSACIENNE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRINTANIERE	SALADE DE RIZ MEXICAINE
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU	BOEUF AU JUS	SAUCISSE	OMELETTE SAUCE TOMATE	FILET DE POULET	CERVELAS ALSACIEN	FILET DE LIEU SAUCE CREME
Accopagne-ments	LEGUMES CAMPAGNARDS	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	MACARONIS	POELEE DU MARCHE	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS
Desserts	COUPE LIEGEOISE VANILLE	POMME	FLAN NAPPE AU CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE CAFE	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 23 novembre 2026 au dimanche 29 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	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PRIMEVERE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE	CHOU BLANC AUX RAISINS	TERRINE DE LEGUMES DU CHEF
Plats protidiques	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC A L'ANCIENNE VPF	EMINCE DE VOLAILLE	PAUPIETTE AU VEAU MILANAISE	TAJINE DE VOLAILLE	BOEUF A L'ITALIENNE	AIGUILLETTE DE POULET CHARCUTIERE
Légumes	BLETTES SAUCE PROVENCALE	POELEE LEONARDE	CHOUX FLEURS	HARICOTS VERTS	LEGUMES COUSCOUS	COURGETTES	CHOU VERT BRAISE
Féculents	POMMES DE TERRE PERSILLEES	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF	BOULGOUR	SEMOULE AUX EPICES	COQUILLETTES BIO*	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	YAOURT NATURE	GOUDA	PETITS SUISSES NATURES	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	MIMOLETTE
Desserts	POIRE AU SIROP	PUREE DE FRUITS	POMME CUITE	BANANE	SALADE DE FRUITS A LA FLEUR D'ORANGER	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 CARMEN	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ALSACIENNE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRINTANIERE	SALADE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU	BOEUF AU JUS	PORC AU JUS	OMELETTE SAUCE TOMATE	FILET DE POULET	JAMBON	LIEU AU JUS CITRONNE
Légumes	LEGUMES CAMPAGNARDS	PUREE DE CHOUX FLEURS	ENDIVES BRAISEES	PUREE DE NAVETS	POELEE DU MARCHE	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS
Féculents	BLE A LA TOMATE	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	MACARONIS	RIZ CREOLE	PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS ROUGES
Produits laitiers	PUREE DE FRUITS	PETITS SUISSES NATURES	MIMOLETTE	COMPOTE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	GOUDA	YAOURT NATURE
Desserts	YAOURT NATURE	POMME	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	PUREE DE FRUITS	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 23 novembre 2026 au dimanche 29 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	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PRIMEVERE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE	CHOU BLANC AUX RAISINS	TERRINE DE LEGUMES DU CHEF
Plats protidiques	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC A L'ANCIENNE VPF	EMINCE DE VOLAILLE	STEAK HACHE DE VEAU	TAJINE DE VOLAILLE	BOEUF A L'ITALIENNE	AIGUILLETTE DE POULET CHARCUTIERE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE PERSILLEES	POELEE LEONARDE	CHOUX FLEURS	HARICOTS VERTS	SEMOULE AUX EPICES	COQUILLETTES BIO*	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA	PETITS SUISSES AROMATISES	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA
Desserts	POIRE AU SIROP	MOSAIQUE DE FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS A LA FLEUR D'ORANGER	PUREE DE FRUITS	TARTE AUX PRUNES

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 DE BOULGOUR AUX LEGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ALSACIENNE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRINTANIERE	SALADE DE RIZ MEXICAINE
Plats protidiques	STEAK HACHE DE VEAU	BOEUF AU JUS	PORC AU JUS	OMELETTE SAUCE TOMATE	FILET DE POULET	JAMBON SANS SEL	FILET DE LIEU SAUCE CREME
Accompagne-ments	LEGUMES CAMPAGNARDS	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	MACARONIS	POELEE DU MARCHE	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS
Produits laitiers	COUPE LIEGEOISE VANILLE	PETITS SUISSES SUCRES	GOUDA	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC SUCRE	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	YAOURT AROMATISE	POMME	FLAN NAPPE AU CARAMEL	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MOUSSE CAFE	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 23 novembre 2026 au dimanche 29 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	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PATES ARLEQUIN	SALADE PRIMEVERE	PATE DE FOIE	SALADE ORIENTALE	CHOU BLANC AUX RAISINS	ROSETTE
Plats protidiques	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC A L'ANCIENNE VPF	EMINCE DE VOLAILLE	PAUPIETTE AU VEAU MILANAISE	TAJINE DE VOLAILLE	BOEUF A L'ITALIENNE	AIGUILLETTE DE POULET CHARCUTIERE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE PERSILLEES	POELEE LEONARDE	CHOUX FLEURS	HARICOTS VERTS	SEMOULE AUX EPICES	COQUILLETTES BIO*	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	GOUDA	PETITS SUISSES NATURES	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	MIMOLETTE
Desserts	POIRE AU SIROP	PUREE DE FRUITS	POMME CUITE	BANANE	SALADE DE FRUITS A LA FLEUR D'ORANGER	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 DE BOULGOUR AUX LEGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ALSACIENNE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRINTANIERE	SALADE DE RIZ MEXICAINE
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU	BOEUF AU JUS	SAUCISSE	OMELETTE SAUCE TOMATE	FILET DE POULET	CERVELAS ALSACIEN	FILET DE LIEU SAUCE CREME
Accompagne-ments	LEGUMES CAMPAGNARDS	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	MACARONIS	POELEE DU MARCHE	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS
Produits laitiers	PUREE DE FRUITS	PETITS SUISSES NATURES	MIMOLETTE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	GOUDA	YAOURT NATURE
Desserts	YAOURT NATURE	POMME	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	PUREE DE FRUITS	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 23 novembre 2026 au dimanche 29 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	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PRIMEVERE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE	CHOU BLANC AUX RAISINS	TERRINE DE LEGUMES DU CHEF
Plats protidiques	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC A L'ANCIENNE VPF	EMINCE DE VOLAILLE	STEAK HACHE DE VEAU	TAJINE DE VOLAILLE	BOEUF A L'ITALIENNE	AIGUILLETTE DE POULET CHARCUTIERE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE PERSILLEES	POELEE LEONARDE	CHOUX FLEURS	HARICOTS VERTS	SEMOULE AUX EPICES	COQUILLETTES BIO*	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	GOUDA	PETITS SUISSES NATURES	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT AUX FRUITS SANS SUCRE	YAOURT NATURE	GOUDA
Desserts	POIRE AU SIROP	PUREE DE FRUITS	POMME CUITE	BANANE	SALADE DE FRUITS A LA FLEUR D'ORANGER	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 CARMEN	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ALSACIENNE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRINTANIERE	SALADE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiques	STEAK HACHE DE VEAU	BOEUF AU JUS	PORC AU JUS	OMELETTE SAUCE TOMATE	FILET DE POULET	JAMBON SANS SEL	FILET DE LIEU SAUCE CREME
Accompagne-ments	LEGUMES CAMPAGNARDS	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	MACARONIS	POELEE DU MARCHE	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS
Produits laitiers	PUREE DE FRUITS	PETITS SUISSES NATURES	GOUDA	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE
Desserts	YAOURT NATURE	POMME	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	PUREE DE FRUITS	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 23 novembre 2026 au dimanche 29 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	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PRIMEVERE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE	CHOU BLANC AUX RAISINS	TERRINE DE LEGUMES DU CHEF
Plats protidiques	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC A L'ANCIENNE VPF	EMINCE DE VOLAILLE	PAUPIETTE AU VEAU MILANAISE	TAJINE DE VOLAILLE	BOEUF A L'ITALIENNE	AIGUILLETTE DE POULET CHARCUTIERE
Accompagne-ments	BLETTES SAUCE PROVENCALE	POELEE LEONARDE	CHOUX FLEURS	HARICOTS VERTS	LEGUMES COUSCOUS	COURGETTES	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES
Desserts	POIRE AU SIROP	MOSAIQUE DE FRUIT	POMME CUITE	BANANE	SALADE DE FRUITS A LA FLEUR D'ORANGER	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 CARMEN	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ALSACIENNE	SALADE ACAPULCO	SALADE PRINTANIERE	SALADE DE HARICOTS VERTS
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU	BOEUF AU JUS	PORC AU JUS	OMELETTE SAUCE TOMATE	FILET DE POULET	JAMBON	LIEU AU JUS CITRONNE
Accompagne-ments	LEGUMES CAMPAGNARDS	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	MACARONIS	POELEE DU MARCHE	FONDUE DE POIREAUX	PETITS POIS
Produits laitiers	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	YAOURT NATURE	POMME	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PUREE DE FRUITS	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 23 novembre 2026 au dimanche 29 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 BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE CAROTTES A L'ORANGE	MOUSSELINE PRINTANIERE	TERRINE DE LEGUMES DU CHEF
Plats protidiques	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC A L'ANCIENNE VPF	EMINCE DE VOLAILLE	VEAU SAUCE MILANAISE	TAJINE DE VOLAILLE	BOEUF A L'ITALIENNE	DINDE SAUCE CHARCUTIERE
Accompagne-ments	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE CHOUX FLEURS	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSES AROMATISES	FROMAGE BLANC SUCRE	MINI CHEVRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU LE CARRE
Desserts	POIRE AU SIROP	PUREE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	CARRE FRAMBOISE	SALADE DE FRUITS A LA FLEUR D'ORANGER	PUREE DE FRUITS	CARRE 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	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE CAROTTES A L'ORANGE	MOUSSELINE PRINTANIERE	TERRINE DE LEGUMES DU CHEF
Plats protidiques	BOEUF AU JUS	BOEUF AU JUS	PORC AU JUS	OMELETTE SAUCE TOMATE	POULET AU BOUILLON	JAMBON	FILET DE LIEU SAUCE CREME
Accompagne-ments	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CHOUX FLEURS	PUREE DE NAVETS	PUREE DE BROCOLIS	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE PETITS POIS
Produits laitiers	COUPE LIEGEOISE VANILLE	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE FRAIS FONDU	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE FRAIS FONDU	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CARAMEL	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT PRALINE

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 23 novembre 2026 au dimanche 29 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	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	PATE DE FOIE	MOUSSELINE DE CAROTTES A L'ORANGE	MOUSSELINE PRINTANIERE	TERRINE DE LEGUMES DU CHEF
Plats protidiques	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC A L'ANCIENNE VPF	EMINCE DE VOLAILLE	VEAU SAUCE MILANAISE	TAJINE DE VOLAILLE	BOEUF A L'ITALIENNE	DINDE SAUCE CHARCUTIERE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE PERSILLEES	PUREE DE COURGETTES	CHOUX FLEURS	HARICOTS VERTS	PUREE DE COURGETTES	COQUILLETTES BIO*	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA	PETITS SUISSES AROMATISES	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE	MIMOLETTE
Desserts	POIRE AU SIROP	MOSAIQUE DE FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS A LA FLEUR D'ORANGER	PUREE DE FRUITS	TARTE AUX PRUNES

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	BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	PATE DE FOIE	MOUSSELINE DE CAROTTES A L'ORANGE	MOUSSELINE PRINTANIERE	TERRINE DE LEGUMES DU CHEF
Plats protidiques	BOEUF AU JUS	BOEUF AU JUS	PORC AU JUS	OMELETTE SAUCE TOMATE	POULET AU BOUILLON	JAMBON	FILET DE LIEU SAUCE CREME
Accompagne-ments	LEGUMES CAMPAGNARDS	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	MACARONIS	POELEE DU MARCHE	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE PETITS POIS
Produits laitiers	COUPE LIEGEOISE VANILLE	PETITS SUISSES SUCRES	MIMOLETTE	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS	FLAN NAPPE AU CARAMEL	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT PRALINE

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