



Semaine du
lundi 26 octobre 2026
au
dimanche 1 novembre 2026

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 BLE A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PROVENCALE	PATE DE CAMPAGNE	BETTERAVES AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS ET MAIS	SALADE ROMAINE
Plats protidiqes	SAUCISSE DE TOULOUSE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	BOUILLABAISSA DE POISSON	NORMANDIN DE VEAU AU GINGEMBRE	BIGOS POLONAIS	OMELETTE SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE GRAND MERE
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS		BLE CREOLE	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	SEMOULE AU LAIT	CAMEMBERT	GOUDA	TOMME NOIRE	TOMME BLANCHE	FROMAGE FRAIS FONDU	CAMEMBERT
Desserts		ORANGE	COUPE LIEGEOISE VANILLE	BEIGNET DONUTS	BANANE	COMPOTE DE FRUITS	TARTE AUX POMMES



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	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE DE POMMES DE TERRE	ROSETTE	SALADE COLESLAW	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE TUNISIENNE	CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL
Plats protidiqes	AIGUILLETTE DE POULET A L'INDIENNE	STEAK HACHE DE VEAU JUS BASILIC	BOULETTES DE BOEUF	BOUDIN NOIR AUX POMMES	POISSONNETTE PANE	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	BLETES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE LEONARDE	SALADE VERTE	
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	PORT SALUT	FROMAGE BLANC SUCRE	SAMOS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS MIXES
Desserts	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT CHOCOLAT	POMME	FLAN NAPPE AU CAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	RIZ AU LAIT MAISON	CREME DESSERT VANILLE

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 26 octobre 2026
au
dimanche 1 novembre 2026

MENU A

Hors d'œuvre

Plats
protidiés

Accompagne-
ments

Desserts

LUNDI

**SALADE DE BLE A
L'INDIENNE**

**SAUCISSE DE
TOULOUSE**

**POELEE
CAMPAGNARDE**

SEMOULE AU LAIT

MARDI

**MACEDOINE
VINAIGRETTE**

**PAUPIETTE DE VEAU
SAUCE TOMATE**

POMMES VAPEUR

ORANGE

MERCREDI

SALADE PROVENCALE

**BOUILLABAISSE DE
POISSON**

RIZ PILAF

**COUPE LIEGEOISE
VANILLE**

JEUDI

PATE DE CAMPAGNE

**NORMANDIN DE VEAU
AU GINGEMBRE**

**HARICOTS VERTS AUX
CHAMPIGNONS**

BEIGNET DONUTS

VENDREDI

**BETTERAVES AUX
POMMES**

BIGOS POLONAIS

BANANE

SAMEDI

**SALADE DE HARICOTS
VERTS ET MAIS**

**OMELETTE SAUCE
TOMATE**

BLE CREOLE

COMPOTE DE FRUITS

DIMANCHE

SALADE ROMAINE

**EMINCE DE VOLAILLE
GRAND MERE**

**POMMES DE TERRE
PERSILLEES**

TARTE AUX POMMES

MENU B

Hors d'œuvre

Plats
protidiés

Accompagne-
ments

Desserts

LUNDI

**CAROTTES A LA
MAROCAINE**

**AIGUILLETTE DE
POULET A L'INDIENNE**

**POMMES DE TERRE
LAMELLES**

MOUSSE CAFE

MARDI

**SALADE DE POMMES
DE TERRE**

**STEAK HACHE DE VEAU
JUS BASILIC**

**BLETTES SAUCE
PROVENCALE**

**CREME DESSERT
CHOCOLAT**

MERCREDI

ROSETTE

BOULETTES DE BOEUF

EPINARDS BECHAMEL

POMME

JEUDI

SALADE COLESLAW

**BOUDIN NOIR AUX
POMMES**

**PUREE DE POMMES DE
TERRE**

**FLAN NAPPE AU
CAREMEL**

VENDREDI

**CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE**

POISSONNETTE PANE

POELEE LEONARDE

**FLAN AROMATISE
VANILLE**

SAMEDI

SALADE TUNISIENNE

**TARTE CHEVRE
TOMATE BASILIC**

SALADE VERTE

RIZ AU LAIT MAISON

DIMANCHE

**CHOUX FLEURS SAUCE
COCKTAIL**

**COURGETTES
BOLOGNAISE
(P.Complet)**

**CREME DESSERT
VANILLE**

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 26 octobre 2026

au

dimanche 1 novembre 2026

DIABETIQUE

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	MACEDOINE VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PROVENCALE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	BETTERAVES AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS	POIREAUX VINAIGRETTE
Plats protidiqes	PORC AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	BOUILLABAISS DE POISSON	STEAK HACHE DE VEAU	ROTI DE PORC	OMELETTE SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE GRAND MERE
Légumes	POELEE CAMPAGNARDE	CHOUX FLEURS	PUREE DE RATATOUILLE	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	CHOUX DE CHOUROUTE	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	CAROTTES NATURE
Féculents	HARICOTS ROUGES	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	SEMOULE DE COUSCOUS	POMMES VAPEUR	BLE CREOLE	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	CANTAL AOP	CAMEMBERT	GOUDA	FROMAGE FONDU ALLEGE	TOMME BLANCHE	PETITS SUISSSES NATURES	CAMEMBERT
Desserts	ORANGE	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	BANANE	PUREE DE FRUITS	TARTE NORMANDE

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	CAROTTES A LA MAROCAINE	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE D'ARMOR	SALADE COLESLAW	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiqes	AIGUILLETTE DE POULET A L'INDIENNE	STEAK HACHE DE VEAU JUS BASILIC	BOULETTES DE BOEUF	PORC AUX POMMES	COLIN SAUCE AMERICAINE	JAMBON	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Légumes	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS	LEGUMES COUSCOUS	POELEE LEONARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	
Féculents	POMMES DE TERRE LAMELLES	PUREE DE POMMES DE TERRE	LENTILLES CUISEES	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ CREOLE	FLAGEOLETS	RIZ PILAF
Produits laitiers	YAOURT NATURE	FROMAGE FONDU ALLEGE	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	POMME	KIWI	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE	PUREE 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 :

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 26 octobre 2026
au
dimanche 1 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	SALADE DE BLE A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PROVENCALE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	BETTERAVES AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ROMAINE
Plats protidiqes	PORC AU JUS	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	BOUILLABAISSA DE POISSON	STEAK HACHE DE VEAU	ROTI DE PORC	OMELETTE SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE GRAND MERE
Accompagne-ments	POELEE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS	POMMES VAPEUR	BLE CREOLE	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA	SAINT PAULIN	GOUDA	PETITS SUISSSES SUCRES	SAINT PAULIN
Desserts	SEMOULE AU LAIT	ORANGE	COUPE LIEGEOISE VANILLE	BEIGNET DONUTS	BANANE	COMPOTE DE FRUITS	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	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE D'ARMOR	SALADE COLESLAW	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE TUNISIENNE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiqes	AIGUILLETTE DE POULET A L'INDIENNE	STEAK HACHE DE VEAU	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AUX POMMES	COLIN SAUCE AMERICAINE	JAMBON SANS SEL	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	POELEE LEONARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT CHOCOLAT	POMME	FLAN NAPPE AU CAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	RIZ AU LAIT MAISON	CREME DESSERT VANILLE

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 26 octobre 2026
au
dimanche 1 novembre 2026

SANS SUCRE

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 BLE A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PROVENCALE	PATE DE CAMPAGNE	BETTERAVES AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS ET MAIS	SALADE ROMAINE
Plats protidiqes	PORC AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	BOUILLABAISSA DE POISSON	NORMANDIN DE VEAU AU GINGEMBRE	BIGOS POLONAIS	OMELETTE SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE GRAND MERE
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS		BLE CREOLE	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	CANTAL AOP	CAMEMBERT	GOUDA	TOMME NOIRE	TOMME BLANCHE	PETITS SUISSSES NATURES	CAMEMBERT
Desserts	ORANGE	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	BANANE	PUREE DE FRUITS	TARTE NORMANDE



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	CAROTTES A LA MAROCAINE	CAROTTES A LA MAROCAINE	ROSETTE	SALADE COLESLAW	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE TUNISIENNE	CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL
Plats protidiqes	AIGUILLETTE DE POULET A L'INDIENNE	STEAK HACHE DE VEAU JUS BASILIC	BOULETTES DE BOEUF	BOUDIN NOIR AUX POMMES	POISSONNETTE PANE	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	BLETES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE LEONARDE	SALADE VERTE	
Produits laitiers	YAOURT NATURE	PORT SALUT	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	POMME	KIWI	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE	PUREE 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 :

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 26 octobre 2026 au dimanche 1 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	SALADE DE BLE A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PROVENCALE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	BETTERAVES AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ROMAINE
Plats protidiqes	PORC AU JUS	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	BOUILLABAISSA DE POISSON	STEAK HACHE DE VEAU	ROTI DE PORC	OMELETTE SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE GRAND MERE
Accompagne-ments	POEELE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS	POMMES VAPEUR	BLE CREOLE	POMMES DE TERRE PERSILLEES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	GOUDA	SAINT PAULIN	GOUDA	PETITS SUISSSES NATURES	SAINT PAULIN
Desserts	ORANGE	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	BANANE	PUREE DE FRUITS	TARTE NORMANDE



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	CAROTTES A LA MAROCAINE	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE D'ARMOR	SALADE COLESLAW	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiqes	AIGUILLETTE DE POULET A L'INDIENNE	STEAK HACHE DE VEAU	STEAK HACHE DE VEAU	PORC AUX POMMES	COLIN SAUCE AMERICAINE	JAMBON SANS SEL	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE LEONARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	
Produits laitiers	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSSES NATURES	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	POMME	KIWI	PUREE DE FRUITS	YAOURT NATURE	PUREE 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 :

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 26 octobre 2026
au
dimanche 1 novembre 2026

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	MACEDOINE VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PROVENCALE	CHOUX ROUGES VINAIGRETTE	BETTERAVES AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS	POIREAUX VINAIGRETTE
Plats protidiqes	PORC AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE	BOUILLABAISSE DE POISSON	STEAK HACHE DE VEAU	ROTI DE PORC	OMELETTE SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE GRAND MERE
Accompagne- ments	POELEE CAMPAGNARDE	CHOUX FLEURS	PUREE DE RATATOUILLE	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	CHOUX DE CHOUCRUTE	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	CAROTTES NATURE
Produits laitiers	CANTAL AOP	CAMEMBERT	GOUDA	FROMAGE FONDU ALLEE	TOMME BLANCHE	PETITS SUISSSES SUCRES	CAMEMBERT
Desserts	SEMOULE AU LAIT	ORANGE	PUREE DE FRUITS	PUREE DE FRUITS	BANANE	COMPOTE DE FRUITS	TARTE NORMANDE



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	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE D'ARMOR	SALADE COLESLAW	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiqes	AIGUILLETTE DE POULET A L'INDIENNE	STEAK HACHE DE VEAU JUS BASILIC	BOULETTES DE BOEUF	PORC AUX POMMES	COLIN SAUCE AMERICAINE	JAMBON	STEAK HACHE DE VEAU
Accompagne- ments	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS	LEGUMES COUSCOUS	POELEE LEONARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU ALLEE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS MIXES
Desserts	ORANGE	COMPOTE DE FRUITS	POMME	KIWI	PUREE DE FRUITS	RIZ AU LAIT MAISON	PUREE 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 :

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 26 octobre 2026 au dimanche 1 novembre 2026

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 MACEDOINE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE BROCOLIS
Plats protidiqes	PORC AU JUS	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	BOUILLABAISSA DE POISSON	SAUTE DE VEAU AU JUS	PORC AU JUS	OMELETTE SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE GRAND MERE
Accompagne-ments	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE COEUR DE CELERI SCE TOMATE	PUREE DE RATATOUILLE	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE CHOUX BRAISE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CAROTTES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	MINI CHEVRE	PETITS SUISSSES SUCRES	FROMAGE FONDU	FROMAGE FRAIS FONDU	FROMAGE FONDU EMMENTAL
Desserts	COMPOTE POMME/FRAISE	COMPOTE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	CREME DESSERT PRALINE	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 MACEDOINE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE BROCOLIS
Plats protidiqes	POULET A L'INDIENNE	POULET AU BOUILLON	BOEUF AU JUS	PORC AUX POMMES	COLIN AU JUS CITRONNE	JAMBON	SAUTE DE VEAU AU JUS
Accompagne-ments	PUREE DE COEUR DE CELERI SCE TOMATE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE D'EPINARDS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE COURGETTES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE BLANC SUCRE	SAMOS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS MIXES
Desserts	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE CAFE	FLAN NAPPE AU CAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	YAOURT NATURE SUCRE	CREME DESSERT VANILLE

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 26 octobre 2026
au
dimanche 1 novembre 2026

MOULINE

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 MACEDOINE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	PATE DE CAMPAGNE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE BROCOLIS
Plats protidiqes	PORC AU JUS	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	BOUILLABAISSA DE POISSON	SAUTE DE VEAU AU JUS	PORC AU JUS	OMELETTE SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE GRAND MERE
Accompagne-ments	POELEE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	PUREE DE RATATOUILLE	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	CHOU VERT BRAISE	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Produits laitiers	CANTAL AOP	CAMEMBERT	GOUDA	TOMME NOIRE	TOMME BLANCHE	FROMAGE FRAIS FONDU	CAMEMBERT
Desserts	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE VANILLE	BEIGNET DONUTS	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	CREME DESSERT PRALINE	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 MACEDOINE	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	PATE DE CAMPAGNE	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE BROCOLIS
Plats protidiqes	POULET A L'INDIENNE	POULET A L'INDIENNE	BOULETTES DE BOEUF	PORC AUX POMMES	POISSONNETTE PANE	JAMBON	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE LAMELLES	BLETTES SAUCE PROVENCALE	PUREE D'EPINARDS	PUREE DE POMMES DE TERRE	POELEE LEONARDE	JARDINIERE DE LEGUMES	
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	PORT SALUT	FROMAGE BLANC SUCRE	SAMOS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS MIXES
Desserts	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE CAFE	FLAN NAPPE AU CAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	RIZ AU LAIT MAISON	CREME DESSERT VANILLE

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

