Cœurdecuisine
Et le goût vient à vous
Oredia

medirest

Semaine du lundi 9 novembre 2026 au dimanche 15 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	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE POTAGERE	SALADE DE PDT ET CURRY	SAUCISSON A L'AIL	HARICOTS VERTS A LA NORMANDE	SALADE REUNIONNAISE	CAROTTES A LA MAROCAINE
Plats protidiques	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	ROTI DE PORC	CORDON BLEU	NORMANDIN JUS A L'ESTRAGON	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	GARNITURE VEGETARIENNE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE
Accompagne-ments	POMMES SAUTEES	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	MACARONIS	GRATIN DAUPHINOIS
Produits laitiers	PETITS SUISSES AROMATISES	TOMME NOIRE	CANTAL AOP	RIZ AU LAIT	FROMAGE FONDU	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE
Desserts	ORANGE	COMPOTE POMME A LA VANILLE	BEIGNET AU CHOCOLAT		CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CARAMEL	TARTE 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 PATES AU BASILIC	BETTERAVES AUX EPICES	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE COMPOSEE	SALADE DE RIZ MEXICAINE	PATE DE CAMPAGNE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiques	FEUILLETE AU CHEVRE	COLIN SAUCE CITRON	VIANDE BOLOGNAISE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	PANE DE BLE EMMENTAL EPINARD	MERGUEZ	RISSOLETTE DE PORC
Accompagne-ments	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	RIZ BIO* FACON PILAF	BLE PILAF		PUREE DE POTIRON	LEGUMES COUSCOUS	POELEE LEONARDE
Produits laitiers	CAMEMBERT	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MIMOLETTE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	POMME	POMME	CREME DESSERT PRALINE	PUREE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	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 9 novembre 2026 au dimanche 15 novembre 2026

NORMAL 4C

MENU A	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE POTAGERE	SALADE DE PDT ET CURRY	SAUCISSON A L'AIL	HARICOTS VERTS A LA NORMANDE	SALADE REUNIONNAISE	CAROTTES A LA MAROCAINE
Plats protidiques	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	ROTI DE PORC	CORDON BLEU	NORMANDIN JUS A L'ESTRAGON	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	GARNITURE VEGETARIENNE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE
Accopagne-ments	POMMES SAUTEES	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	MACARONIS	GRATIN DAUPHINOIS
Desserts	ORANGE	COMPOTE POMME A LA VANILLE	BEIGNET AU CHOCOLAT	BANANE	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CARAMEL	TARTE AU CHOCOLAT

MENU B	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Hors d'œuvre	SALADE DE PATES AU BASILIC	BETTERAVES AUX EPICES	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE COMPOSEE	SALADE DE RIZ MEXICAINE	PATE DE CAMPAGNE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiques	FEUILLETE AU CHEVRE	COLIN SAUCE CITRON	VIANDE BOLOGNAISE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	PANE DE BLE EMMENTAL EPINARD	MERGUEZ	RISSOLETTE DE PORC
Accopagne-ments	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	RIZ BIO* FACON PILAF	BLE PILAF		PUREE DE POTIRON	LEGUMES COUSCOUS	POELEE LEONARDE
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	POMME	POMME	CREME DESSERT PRALINE	PUREE DE FRUITS	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	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 9 novembre 2026 au dimanche 15 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	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE POTAGERE	SALADE RASTA	CHOU BLANC AUX RAISINS	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE REUNIONNAISE	CAROTTES A LA MAROCAINE
Plats protidiques	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	PORC AU JUS	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	NORMANDIN JUS A L'ESTRAGON	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	COLIN AU JUS CITRONNE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE
Légumes	EPINARDS	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	CHOU VERT BRAISE	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	BLETTES PERSILLEES
Féculents	POMMES VAPEUR PERSILLEES	LENTILLES CUISINEES	PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BLANCS	POMMES VAPEUR	MACARONIS	POMMES DE TERRE LAMELLES
Produits laitiers	PETITS SUISSES NATURES	TOMME NOIRE	CANTAL AOP	YAOURT NATURE	FROMAGE FONDU	GOUDA	TOMME BLANCHE
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	POMME CUITE	BANANE	PUREE DE FRUITS	ORANGE	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	SALADE LAPEROUSE	BETTERAVES AUX EPICES	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE COMPOSEE	SALADE PRIMEVERE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU	COLIN AU JUS CITRONNE	VIANDE BOLOGNAISE	JAMBON	OEUFS DURS SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE	PORC AU JUS
Légumes	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE BUTTERNUT	CHOUX FLEURS	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	PUREE DE POTIRON	LEGUMES COUSCOUS	POELEE LEONARDE
Féculents	BLE PILAF	RIZ BIO* FACON PILAF	BLE PILAF	POMMES DE TERRE PARISIENNE	PUREE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE DE COUSCOUS	HARICOTS ROUGES
Produits laitiers	CAMEMBERT	PETITS SUISSES NATURES	POMME	PETITS SUISSES NATURES	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	PUREE DE FRUITS	POMME	FROMAGE BLANC NATURE	KIWI	YAOURT 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 9 novembre 2026 au dimanche 15 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	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE POTAGERE	SALADE RASTA	CHOU BLANC AUX RAISINS	HARICOTS VERTS A LA NORMANDE	SALADE REUNIONNAISE	CAROTTES A LA MAROCAINE
Plats protidiques	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	PORC AU JUS	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU JUS ESTRAGON	ROTI DE PORC	COLIN AU JUS CITRONNE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE PERSILLEES	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	MACARONIS	GRATIN DAUPHINOIS
Produits laitiers	PETITS SUISSES AROMATISES	SAINT PAULIN	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE SUCRE	GOUDA	GOUDA	SAINT PAULIN
Desserts	ORANGE	COMPOTE POMME A LA VANILLE	BEIGNET AU CHOCOLAT	BANANE	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CARAMEL	TARTE 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 PATES AU BASILIC	BETTERAVES AUX EPICES	POTAGE CRECY	SALADE COMPOSEE	SALADE DE RIZ MEXICAINE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiques	STEAK HACHE DE VEAU	COLIN SAUCE CITRON	VIANDE BOLOGNAISE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	OEUFS DURS SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE	PORC AU GINGEMBRE
Accompagne-ments	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	RIZ BIO* FACON PILAF	BLE PILAF		PUREE DE POTIRON	LEGUMES COUSCOUS	POELEE LEONARDE
Produits laitiers	GOUDA	PETITS SUISSES SUCRES	POMME	PETITS SUISSES SUCRES	POMME	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	RIZ AU LAIT MAISON	YAOURT NATURE SUCRE	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	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
Oredia

medirest

Semaine du lundi 9 novembre 2026 au dimanche 15 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	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE POTAGERE	SALADE DE PDT ET CURRY	SAUCISSON A L'AIL	HARICOTS VERTS A LA NORMANDE	SALADE REUNIONNAISE	CAROTTES A LA MAROCAINE
Plats protidiques	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	ROTI DE PORC	CORDON BLEU	NORMANDIN JUS A L'ESTRAGON	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	GARNITURE VEGETARIENNE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE
Accompagne-ments	POMMES SAUTEES	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	MACARONIS	GRATIN DAUPHINOIS
Produits laitiers	PETITS SUISSES NATURES	TOMME NOIRE	CANTAL AOP	YAOURT NATURE	FROMAGE FONDU	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	POMME CUITE	BANANE	PUREE DE FRUITS	ORANGE	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	SALADE DE PATES AU BASILIC	BETTERAVES AUX EPICES	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE COMPOSEE	SALADE DE RIZ MEXICAINE	PATE DE CAMPAGNE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiques	FEUILLETE AU CHEVRE	COLIN SAUCE CITRON	VIANDE BOLOGNAISE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	PANE DE BLE EMMENTAL EPINARD	MERGUEZ	RISSOLETTE DE PORC
Accompagne-ments	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	RIZ BIO* FACON PILAF	BLE PILAF		PUREE DE POTIRON	LEGUMES COUSCOUS	POELEE LEONARDE
Produits laitiers	CAMEMBERT	PETITS SUISSES NATURES	POMME	MIMOLETTE	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	PUREE DE FRUITS	POMME	FROMAGE BLANC NATURE	KIWI	YAOURT 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 9 novembre 2026 au dimanche 15 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	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE POTAGERE	SALADE RASTA	CHOU BLANC AUX RAISINS	HARICOTS VERTS A LA NORMANDE	SALADE REUNIONNAISE	CAROTTES A LA MAROCAINE
Plats protidiques	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	PORC AU JUS	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU JUS ESTRAGON	ROTI DE PORC	COLIN AU JUS CITRONNE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE PERSILLEES	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	POMMES VAPEUR	MACARONIS	GRATIN DAUPHINOIS
Produits laitiers	PETITS SUISSES NATURES	SAINT PAULIN	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE	GOUDA	GOUDA	SAINT PAULIN
Desserts	ORANGE	PUREE DE FRUITS	POMME CUITE	BANANE	PUREE DE FRUITS	ORANGE	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	SALADE LAPEROUSE	BETTERAVES AUX EPICES	POTAGE CRECY	SALADE COMPOSEE	SALADE PRIMEVERE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiques	STEAK HACHE DE VEAU	COLIN SAUCE CITRON	VIANDE BOLOGNAISE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	OEUFS DURS SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE	PORC AU GINGEMBRE
Accompagne-ments	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	RIZ BIO* FACON PILAF	BLE PILAF		PUREE DE POTIRON	LEGUMES COUSCOUS	POELEE LEONARDE
Produits laitiers	GOUDA	PETITS SUISSES NATURES	POMME	PETITS SUISSES NATURES	POMME	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	PUREE DE FRUITS	POMME	FROMAGE BLANC NATURE	KIWI	YAOURT 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 9 novembre 2026 au dimanche 15 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	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE POTAGERE	SALADE RASTA	CHOU BLANC AUX RAISINS	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE REUNIONNAISE	CAROTTES A LA MAROCAINE
Plats protidiques	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	PORC AU JUS	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	NORMANDIN JUS A L'ESTRAGON	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	COLIN AU JUS CITRONNE	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE
Accompagne-ments	EPINARDS	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	CAROTTES NATURE	CHOU VERT BRAISE	MACARONIS	POMMES DE TERRE LAMELLES
Produits laitiers	PETITS SUISSES AROMATISES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PETITS SUISSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	PETITS SUISSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE
Desserts	ORANGE	COMPOTE POMME A LA VANILLE	POMME CUITE	BANANE	CREME DESSERT VANILLE	ORANGE	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	SALADE LAPEROUSE	BETTERAVES AUX EPICES	COEUR DE PALMIER EN SALADE	SALADE COMPOSEE	SALADE PRIMEVERE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE ORIENTALE
Plats protidiques	NORMANDIN DE VEAU	COLIN AU JUS CITRONNE	VIANDE BOLOGNAISE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	OEUFS DURS SAUCE TOMATE	EMINCE DE VOLAILLE	PORC AU JUS
Accompagne-ments	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE BUTTERNUT	CHOUX FLEURS		PUREE DE POTIRON	LEGUMES COUSCOUS	POELEE LEONARDE
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	POMME	YAOURT NATURE SUCRE	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	PUREE DE FRUITS	POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	KIWI	YAOURT NATURE SUCRE	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
Oredia

medirest

Semaine du lundi 9 novembre 2026 au dimanche 15 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 MACEDOINE	MOUSSELINE POTAGERE	MOUSSELINE DE PDT ET CURRY	MOUSSELINE DE COURGETTE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE CAROTTES
Plats protidiques	POULET SAUCE CHASSEUR	JAMBON	POULET SAUCE CHASSEUR	VEAU JUS A L'ESTRAGON	PORC AU JUS	SAUMON	POULET A L'ECHALOTE
Accompagne-ments	PUREE D'EPINARDS	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE CAROTTES	PUREE DE CHOUX BRAISE	PUREE DE HARICOTS PLATS	PUREE DE POMMES DE TERRE
Produits laitiers	PETITS SUISSES AROMATISES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE FONDU	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU	YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE FONDU CAMEMBERT
Desserts	PUREE DE FRUITS	COMPOTE POMME A LA VANILLE	CREME FONDANTE CHOCOLAT DU CHEF	PUREE DE FRUITS	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CARAMEL	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 MACEDOINE	MOUSSELINE POTAGERE	MOUSSELINE DE PDT ET CURRY	MOUSSELINE DE COURGETTE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE CAROTTES
Plats protidiques	SAUTE DE VEAU AU JUS	COLIN SAUCE CITRON	VIANDE BOLOGNAISE	JAMBON	OEUFS DURS SAUCE TOMATE	POULET AU BOUILLON	PORC AU GINGEMBRE
Accompagne-ments	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE BUTTERNUT	PUREE DE CHOUX FLEURS	PUREE DE HARICOTS PLATS	PUREE DE POTIRON	PUREE DE NAVETS	PUREE DE LEGUMES
Produits laitiers	FROMAGE FONDU	PETITS SUISSES SUCRES	FLAN NAPPE AU CARAMEL	FROMAGE FONDU LE CARRE	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	YAOURT NATURE SUCRE	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	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 9 novembre 2026 au dimanche 15 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 MACEDOINE	SALADE POTAGERE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SAUCISSON A L'AIL	HARICOTS VERTS A LA NORMANDE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE CAROTTES
Plats protidiques	POULET SAUCE CHASSEUR	JAMBON	POULET SAUCE CHASSEUR	VEAU JUS A L'ESTRAGON	PORC AU JUS	GARNITURE VEGETARIENNE	POULET A L'ECHALOTE
Accompagne-ments	POMMES DE TERRE PERSILLEES	PUREE DE PETITS POIS	HARICOTS VERTS	PUREE DE CAROTTES	CHOU VERT BRAISE	MACARONIS	GRATIN DAUPHINOIS
Produits laitiers	PETITS SUISSES AROMATISES	TOMME NOIRE	CANTAL AOP	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE
Desserts	PUREE DE FRUITS	COMPOTE POMME A LA VANILLE	CREME FONDANTE CHOCOLAT DU CHEF	BANANE	CREME DESSERT VANILLE	FLAN NAPPE AU CARAMEL	TARTE 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	MOUSSELINE DE MACEDOINE	SALADE POTAGERE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SAUCISSON A L'AIL	HARICOTS VERTS A LA NORMANDE	MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS AU CURRY	MOUSSELINE DE CAROTTES
Plats protidiques	SAUTE DE VEAU AU JUS	COLIN SAUCE CITRON	VIANDE BOLOGNAISE	POMMES DE TERRE PAYSANNES (plat complet)	OEUFS DURS SAUCE TOMATE	POULET AU BOUILLON	PORC AU GINGEMBRE
Accompagne-ments	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	PUREE DE BUTTERNUT	PUREE DE CHOUX FLEURS	POMMES DE TERRE PARISIENNE	PUREE DE POTIRON	LEGUMES COUSCOUS	PUREE DE LEGUMES
Produits laitiers	CAMEMBERT	PETITS SUISSES SUCRES	FLAN NAPPE AU CARAMEL	MIMOLETTE	PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	YAOURT NATURE SUCRE	COUPE LIEGEOISE CHOCOLAT	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