



Semaine du  
lundi 24 juin 2024 au dimanche 30 juin 2024

**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 BROCOLIS	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CELERI	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE BROCOLIS
Plats protidiqes	PORC AU JUS	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	SAUTE DE DINDE A LA CREOLE	KALIA DE POULET	POULET AU BOUILLON	DINDE SAUCE GRAND MERE
Accompagne-ments	POELEE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	PUREE DE HARICOTS VERTS	PETITS POIS	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Produits laitiers	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	GOUDA	TOMME NOIRE	BRIE	FROMAGE FRAIS FONDU	CAMEMBERT
Desserts	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE DE POIRES	COUPE LIEGEOISE VANILLE	TARTE POMME RHUBARBE	COMPOTE POMMES/BANANE	COMPOTE POMME/ABRICOTS	CARRE CHOCOLAT



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 BROCOLIS	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CELERI	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE BROCOLIS
Plats protidiqes	POULET AU BOUILLON	POULET AU BOUILLON	OEUFS DURS A LA NAPOLITAINE	COLIN AU JUS CITRONNE	POISSONNETTE PANE	JAMBON	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagne-ments	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	PUREE D'EPINARDS	TORTIS	PUREE DE LEGUMES	JARDINIERE DE LEGUMES	
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	PORT SALUT	FROMAGE BLANC SUCRE	SAMOS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE CAFE	FLAN NAPPE AU CAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	RIZ AU LAIT	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 24 juin 2024 au dimanche 30 juin 2024

**NORMAL**

MIDI	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 HAWAIIENNE	FEUILLETE EMMENTAL MOZZARELLA	ACHARDS DE LEGUMES	SALADE BULGARE	SALADE ROMAINE
Plats protidiques	ROTI DE PORC	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	SAUTE DE DINDE A LA CREOLE	KALIA DE POULET	FILET DE POULET	DINDE SAUCE GRAND MERE
Accompagnements	POELEE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	PETITS POIS	POMMES VAPEUR	BLE CREOLE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Produits laitiers	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	GOUDA	TOMME NOIRE	BRIE	FROMAGE FRAIS FONDU	CAMEMBERT
Desserts	SEMOULE AU LAIT	ORANGE	COUPE LIEGEOISE VANILLE	TARTE POMME RHUBARBE	ABRICOT	POMME	TARTE NORMANDE

SOIR	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	TOMATE AU BASILIC	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE TUNISIENNE	CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL
Plats protidiques	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU JUS BASILIC	OEUF DURS A LA NAPOLITAINE	LASAGNES AU SAUMON (P.Complet)	POISSONNETTE PANE	TARTE AU THON/TOMATE (Plat)	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	SAMOS	PUREE DE LEGUMES	SALADE VERTE	YAOURT AROMATISE
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	PORT SALUT	FROMAGE BLANC SUCRE	FLAN NAPPE AU CAMEL	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME DESSERT CHOCOLAT	POMME	FLAN NAPPE AU CAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	RIZ AU LAIT	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 24 juin 2024  
au  
dimanche 30 juin 2024

**NORMAL 4C**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>Midi</b>							
Hors d'œuvre	SALADE DE BLE A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE HAWAIIENNE	FEUILLETE EMMENTAL MOZZARELLA	ACHARDS DE LEGUMES	SALADE BULGARE	SALADE ROMAINE
Plats protidiques	ROTI DE PORC	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	SAUTE DE DINDE A LA CREOLE	KALIA DE POULET	FILET DE POULET	DINDE SAUCE GRAND MERE
Accompagnements	POEELE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	PETITS POIS	POMMES VAPEUR	BLE CREOLE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Desserts	SEMOULE AU LAIT	ORANGE	COUPE LIEGEOISE VANILLE	TARTE POMME RHUBARBE	ABRICOT	POMME	TARTE NORMANDE
							
<b>Soir</b>							
Hors d'œuvre	CAROTTES A LA MAROCAINE	SALADE DE POMMES DE TERRE	ROSETTE	TOMATE AU BASILIC	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE TUNISIENNE	CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL
Plats protidiques	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU JUS BASILIC	OEUF DURS A LA NAPOLITAINE	LASAGNES AU SAUMON (P.Complet)	POISSONNETTE PANE	TARTE AU THON/TOMATE (Plat)	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE LEGUMES	SALADE VERTE	
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME DESSERT CHOCOLAT	POMME	FLAN NAPPE AU CAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	RIZ AU LAIT	CREME DESSERT VANILLE

« 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. »



Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

**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 24 juin 2024 au dimanche 30 juin 2024

**SANS SEL**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>MENU A</b>							
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 HAWAIIENNE	SALADE ORIENTALE	ACHARDS DE LEGUMES	SALADE BULGARE	SALADE ROMAINE
Plats protidiques	ROTI DE PORC	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	SAUTE DE DINDE A LA CREOLE	KALIA DE POULET	FILET DE POULET	DINDE SAUCE GRAND MERE
Accompagnements	POELEE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	PETITS POIS	POMMES VAPEUR	BLE CREOLE	POMMES VAPEUR 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	TARTE POMME RHUBARBE	ABRICOT	POMME	TARTE NORMANDE
<b>MENU B</b>							
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	TOMATE AU BASILIC	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE TUNISIENNE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiques	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU	OEUF DURS A LA NAPOLITAINE	COLIN AU JUS CITRONNE	COLIN AU JUS CITRONNE	JAMBON SANS SEL	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	TORTIS	PUREE DE LEGUMES	JARDINIERE DE LEGUMES	COURGETTES
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 AU CHOCOLAT	CREME DESSERT CHOCOLAT	POMME	FLAN NAPPE AU CAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	RIZ AU LAIT	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  
au  
lundi 24 juin 2024  
au  
dimanche 30 juin 2024

**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	SALADE DE BLE A L'INDIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE HAWAIIENNE	FEUILLETE EMMENTAL MOZZARELLA	ACHARDS DE LEGUMES	SALADE BULGARE	SALADE ROMAINE
Plats protidiques	ROTI DE PORC	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	SAUTE DE DINDE A LA CREOLE	KALIA DE POULET	FILET DE POULET	DINDE SAUCE GRAND MERE
Accompagnements	POEEE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	PETITS POIS	POMMES VAPEUR	BLE CREOLE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Produits laitiers	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	GOUDA	TOMME NOIRE	BRIE	YAOURT NATURE	CAMEMBERT
Desserts	POMME	ORANGE	PUREE DE POMME FRAISE	PUREE DE POMME FRAISE	ABRICOT	POMME	TARTE NORMANDE
<b>MENU B</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	ROSETTE	TOMATE AU BASILIC	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE TUNISIENNE	CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL
Plats protidiques	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU JUS BASILIC	OEUFS DURS A LA NAPOLITAINE	LASAGNES AU SAUMON (P.Complet)	POISSONNETTE PANE	TARTE AU THON/TOMATE (Plat)	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL		PUREE DE LEGUMES	SALADE VERTE	
Produits laitiers	YAOURT NATURE	PORT SALUT	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSES NATURES	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	ORANGE	PUREE DE POMME FRAISE	POMME	BANANE	PUREE DE POMME FRAISE	PETITS SUISSES NATURES	PUREE DE POMMES

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 24 juin 2024 au dimanche 30 juin 2024

**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 HAWAIIENNE	SALADE ORIENTALE	ACHARDS DE LEGUMES	SALADE BULGARE	SALADE ROMAINE
Plats protidiques	ROTI DE PORC	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	SAUTE DE DINDE A LA CREOLE	KALIA DE POULET	FILET DE POULET	DINDE SAUCE GRAND MERE
Accompagnements	POELEE CAMPAGNARDE	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	PETITS POIS	POMMES VAPEUR	BLE CREOLE	POMMES VAPEUR PERSILLEES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	GOUDA	SAINT PAULIN	GOUDA	YAOURT NATURE	SAINT PAULIN
Desserts	POMME	ORANGE	PUREE DE POMME FRAISE	PUREE DE POMME FRAISE	ABRICOT	POMME	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	TOMATE AU BASILIC	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiques	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU	OEUFS DURS A LA NAPOLITAINE	COLIN AU JUS CITRONNE	COLIN AU JUS CITRONNE	JAMBON SANS SEL	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagnements	PUREE DE POMMES DE TERRE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS BECHAMEL	TORTIS	PUREE DE LEGUMES	JARDINIERE DE LEGUMES	COURGETTES
Produits laitiers	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	PETITS SUISSES NATURES	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
Desserts	ORANGE	PUREE DE POMME FRAISE	POMME	BANANE	PUREE DE POMME FRAISE	PETITS SUISSES NATURES	PUREE DE POMMES

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 24 juin 2024 au dimanche 30 juin 2024

**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	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE HAWAIIENNE	SALADE ORIENTALE	ACHARDS DE LEGUMES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE
Plats protidiques	ROTI DE PORC	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	LIEU AU JUS CITRONNE	SAUTE DE DINDE A LA CREOLE	KALIA DE POULET	FILET DE POULET	DINDE SAUCE GRAND MERE
Accompagnements	POELEE CAMPAGNARDE	CHOUX FLEURS	PUREE DE HARICOTS VERTS	PETITS POIS	POMMES VAPEUR	LEGUMES A LA CAMARGUAISE	POMMES VAPEUR
Produits laitiers	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	GOUDA	FROMAGE FONDU ALLEGE	BRIE	PETITS SUISSSES SUCRES	CAMEMBERT
Desserts	SEMOULE AU LAIT	ORANGE	PUREE DE POMME FRAISE	COMPOTE DE POMMES	ABRICOT	POMME	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	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE D'ARMOR	TOMATE AU BASILIC	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE
Plats protidiques	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	STEAK HACHE DE VEAU JUS BASILIC	OEUF DURS A LA NAPOLITAINE	COLIN AU JUS CITRONNE	POISSONNETTE PANE	JAMBON	COURGETTES BOLOGNAISE (P.Complet)
Accompagnements	COEURS DE CELERI SAUCE TOMATE	BLETTES SAUCE PROVENCALE	EPINARDS	TORTIS	PUREE DE LEGUMES	JARDINIERE DE LEGUMES	COURGETTES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU ALLEGE	FROMAGE BLANC SUCRE	PETITS SUISSSES SUCRES	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE
Desserts	ORANGE	COMPOTE DE POMMES	POMME	BANANE	PUREE DE POMME FRAISE	RIZ AU LAIT	PUREE DE POMMES

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 24 juin 2024 au dimanche 30 juin 2024

**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 BROCOLIS	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CELERI	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE BROCOLIS
Plats protidiques	PORC AU JUS	BOEUF SAUCE TOMATE VBF	COLIN SAUCE NORMANDE	SAUTE DE DINDE A LA CREOLE	KALIA DE POULET	POULET AU BOUILLON	DINDE SAUCE GRAND MERE
Accompagnements	PUREE DE LEGUMES	PUREE DE COEUR DE CELERI SCE TOMATE	PUREE DE HARICOTS VERTS	PUREE DE PETITS POIS	PUREE DE COURGETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE CAROTTES
Produits laitiers	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	MINI CHEVRE	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FONDU	FROMAGE FRAIS FONDU	FROMAGE FONDU EMMENTAL
Desserts	COMPOTE POMME/FRAISE	COMPOTE DE POIRES	COUPE LIEGEOISE VANILLE	COMPOTE DE POMMES	COMPOTE POMMES/BANANE	COMPOTE POMME/ABRICOTS	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 BROCOLIS	MOUSSELINE DE MACEDOINE	MOUSSELINE DE CAROTTES	MOUSSELINE DE CELERI	MOUSSELINE DE BETTERAVE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS	MOUSSELINE DE BROCOLIS
Plats protidiques	POULET AU BOUILLON	POULET AU BOUILLON	OEUFS DURS A LA NAPOLITAINE	COLIN AU JUS CITRONNE	COLIN AU JUS CITRONNE	JAMBON	SAUTE DE VEAU AU JUS
Accompagnements	PUREE DE CELERI	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE D'EPINARDS	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE LEGUMES	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 AROMATISE
Desserts	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE CAFE	FLAN NAPPE AU CAMEL	FLAN AROMATISE VANILLE	PETITS SUISSES SUCRES	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

