



Semaine du

28/09/2026

au

02/10/2026



LUNDI	
ENTREE	
CELERI VINAIGRETTE	
PLAT	
COLIN SAUCE CITRON	
ACCOMPAGNEMENT	
POMMES DE TERRE LAMELLES	
PRODUIT LAITIER	
FLAN AROMATISE CHOCOLAT	



Plat végétarien

MARDI	
ENTREE	
SALADE DE RIZ BRESILIENNE	
PLAT	
SAUCISSE	
ACCOMPAGNEMENT	
HARICOTS VERTS	
PRODUIT LAITIER	
COMPOTE DE POMMES MENTHE ET EPICE	
DESSERT	



Haute Valeur Environnementale

JEUDI	
ENTREE	
SURIMI	
PLAT	
COUSCOUS BOULETTES DE VEAU ET SES LEGUMES	
ACCOMPAGNEMENT	
SEMOULE (POUR COUSCOUS)	
PRODUIT LAITIER	
POIRE	



Agriculture Biologique

VENDREDI	
ENTREE	
SALADE FARANDOLE	
PLAT	
CARI DE LENTILES (plat végétarien)	
ACCOMPAGNEMENT	
RIZ CREOLE	
PRODUIT LAITIER	
YAOURT VANILLE BIO	
DESSERT	

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