



ORNE RESTAURATION

COLLECTIVITÉS

LIVRAISON À DOMICILE - TRAITEUR

ORNE RESTAURATION

vous souhaite un bon appétit

SEMAINE : DU 29 MAI AU 02 JUIN 2023

NOUS VOUS INFORMONS QUE NOTRE CUISINE CENTRALE
POSSEDE L'AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN

Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut

D'approvisionnement

SV : sans viande

CC : circuit court M : menu maison

*Les viandes de bœuf ou de veau fraîches servies proviennent principalement
d'animaux nés, élevés et abattus en France 1/France 2/Luxembourg*

LUNDI

FERIE

MARDI

**Salade de carotte
CC au maïs
Emincé de
volaille(1) CC à la
crème Sv : steak de quinoa
Poêlé aux 2 lentilles
et beignet de chou
fleur
Rondelé bio
Fruit**

M

MERCREDI

**Méli mélo de
légumes

Filet de colin
beurre citron
Pomme de terre
vapeur CC

Croc lait bio
Fromage blanc bio**

M

JEUDI

**Mousse de
canard(1)
Sv : salade de tomate
Boule de veau (1)
Brunoise provençale
et riz bio
Sv: omelette bio
Saint Paulin
Compote de fraise**

M

VENDREDI

**Coleslaw CC bio

Pates Carbonara
Sv : pates au thon

Vache qui rit

Iles flottantes**

M



ORNE RESTAURATION

COLLECTIVITÉS

LIVRAISON À DOMICILE - TRAITEUR

ORNE RESTAURATION

vous souhaitez un bon appétit

SEMAINE : DU 05 AU 09 JUIN 2023

**NOUS VOUS INFORMONS QUE NOTRE CUISINE CENTRALE
POSSEDE L'AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN**

Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut

D'approvisionnement

SV : SANS VIANDE

CC : circuit court M : menu maison

*Les viandes de bœuf ou de veau fraîches servies proviennent principalement
d'animaux nés, élevés et abattus en France 1/France 2/Luxembourg*

LUNDI

Célieri râpé CC
Rémoulade
Emincé de porc(1)
aux olives
Sv : steak de soja tomate
Purée et carottes
CC
Gouda bio
Crème dessert
chocolat bio

M

MARDI

Salade de perle
Fricadelle de
bœuf(1)
Sv : cabillaud en sauce
Printanière de
légume bio
Emmental bio
Sundae glacé

M

MERCREDI

Taboulé
Roti de porc(1) CC
moutarde
Sv : œufs durs béchamel
Brocolis et pâtes
Boursin
Yaourt arôme

M

JEUDI

Carottes râpées CC
au maïs
Escalope de
dinde(1) viennoise
Sv : Omelette
Pomme de terre
Saarladaise et duo
d'haricots
Brie
Nectarine

M

VENDREDI

Salade Crétoise féta
Aiguillette de merlu
blanc aux épices douces
Riz à la tomate
Légumes wok
Vache qui rit bio
Eclair vanille

M



ORNE RESTAURATION

COLLECTIVITÉS
LIVRAISON À DOMICILE - TRAITEUR

ORNE RESTAURATION

vous souhaite un bon appétit

SEMAINE : DU 12 AU 16 JUIN 2023

NOUS VOUS INFORMONS QUE NOTRE CUISINE CENTRALE
POSSEDE L'AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN

Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut

D'approvisionnement

SV : SANS VIANDE

CC : circuit court M : menu maison

Les viandes de bœuf ou de veau fraîches servies proviennent principalement
d'animaux nés, élevés et abattus en France 1/France

LUNDI

Menu Créole

*Samoussa de légumes
et salade

*Filet de poulet(1) aux
épices douces et

curcuma Sv : omelette au
curry

*purée de patates
douces et julienne

« arc en ciel »

*tarte fruit de la
passion

M

MARDI

Macédoine
vinaigrette

Aiguillette de colin
aux céréales

Gratin de pomme
de terre

Vache qui rit bio
Banane

M

MERCREDI

Salade CC gouda
tomate

Steak haché (1) bio

Sv : boule soja

Semoule et
ratatouille bio

Rondelé bio

Flan vanille nappé

M

JEUDI

Risoni au thon

Cordon bleu de
volaille(1)

Sv : pané emmental

Petits pois carottes
et pomme Maxime

Maasdam bio
Glace

VENDREDI

Menu Tex Mex

*salade avocat tomate
maïs

*Chili con carné

Sv: chili weggie

*riz

*fromage bio

*pastèque

M



ORNE RESTAURATION

COLLECTIVITÉS

LIVRAISON À DOMICILE - TRAITEUR

ORNE RESTAURATION

vous souhaitez un bon appétit

SEMAINE : DU 19 AU 23 JUIN 2023

NOUS VOUS INFORMONS QUE NOTRE CUISINE CENTRALE
POSSEDE L'AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN

Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut

D'approvisionnement

SV : s/viande

CC : circuit court M : menu maison

IGP/indication géographique protégée

Les viandes de bœuf ou de veau fraîches servies proviennent principalement
d'animaux nés, élevés et abattus en France 1/France 2/Luxembourg

LUNDI

*Perle au surimi

*Petit brin de
veau(1) à
l'emmental

Sv : filet de colin

* Pates et haricots
verts bio

* Tomme des
Pyrénées IGP

*Nectarine

M

MARDI

*Céleri râpé et
radis CC

*Paupiette de
saumon

*Riz et beignet de
brocolis

*Saint Paulin bio

*yaourt sur lit de
fruits

M

MERCREDI

*tomate et asperge

*Escalope de
volaille(1) à la
crème

SV : omelette

*Printanière de
légumes

*Gouda et mousse
chocolat

M

JEUDI

* Salade de carottes
CC

*Steak haché de
bœuf bio(1) sauce au
pesto rouge

SV : steak de quinoa

*Pommes rissolées
bio et courgettes

fraiches sautées CC

*rondelé bio

*Compote de fruits
CC

M

VENDREDI

*concombre CC
vinaigrette

*Pizza tomate
jambon

SV : pizza au thon

*salade verte

*edam bio

*trio de mini
beignets

M



ORNE RESTAURATION

COLLECTIVITÉS
LIVRAISON À DOMICILE - TRAITEUR

LUNDI

**Menu kebab
Sur assiette**

**Viande de kebab,
pain, coleslaw
, salade verte, pommes
rissolées**
Sv : sandwich weggie
Fromage

Glace

MARDI

***terrine de
campagne**
Sv : coleslaw
***Escalope de
poulet(1) sauce curry**
Sv : pané emmental
***Gratine Savoyarde**
Et ratatouille bio
***Saint Paulin bio**
***Abricot**

M

MERCREDI

***Salade Impériale**
***Tomate farcie (1)**
Sv : tomate weggie
***Riz bio et fagotin
d'haricot vert**

***Kiri et crème
dessert vanille**

M

ORNE RESTAURATION

vous souhaitez un bon appétit

SEMAINE : DU 26 AU 30 JUIN 2023

**NOUS VOUS INFORMONS QUE NOTRE CUISINE CENTRALE
POSSEDE L'AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN**

**Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut
D'approvisionnement**

Sv : sans viande

CC : circuit court M : menu maison

**Les viandes de bœuf ou de veau fraîches servies proviennent principalement
d'animaux nés, élevés et abattus en France 1/France 2/Luxembourg**

JEUDI

***Salade de carottes
bio CC**
***Filet de colin
meunière**
***Pomme de terre à
la crème et haricots
verts**
***brie**
***compote banane
bio**

M

VENDREDI

***Duo de légumes
Bulgare**

***Pates
Bolognaise(1)**
Sv : pates au thon

***Edam bio**
***Yaourt bio**

M



ORNE RESTAURATION

COLLECTIVITÉS

LIVRAISON À DOMICILE - TRAITEUR

ORNE RESTAURATION

vous souhaitez un bon appétit

SEMAINE : DU 03 AU 07 JUILLET 2023

NOUS VOUS INFORMONS QUE NOTRE CUISINE CENTRALE
POSSEDE L'AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN

Certains menus sont susceptibles d'être modifiés par défaut
D'approvisionnement

SV : s /viande

CC : circuit court M : menu maison

Les viandes de bœuf ou de veau fraîches servies proviennent principalement
d'animaux nés, élevés et abattus en France 1/France 2/Luxembourg

LUNDI

- *salade
Strasbourgeoise
Sv : salade composée
- ***Roti de porc (2) au
poivre**
Sv : filet de colin
- ***Petits pois carotte**
- ***Mimolette bio**
- ***Pastèque**

M

MARDI

- ***Concombre
vinaigrette**
- ***Blanquette de
volaille(1) à la
crème**
Sv : fallafels pois chiche
- ***Riz**
- ***rondelé bio**
- ***Iles flottantes**

M

MERCREDI

- ***Quinoa en salade**
- ***boule de veau(1)**
Sv : boule de Sarrazin
- ***Purée et brocolis
au beurre**
- ***Tartare bio**
- ***Laitage bio**

M

JEUDI

- ***Carottes et céleri
râpé**
- ***Cheeseburger(1)**
Sv : Fish burger
- ***Pommes rissolées**
- ***Six de Savoie**
- ***Chou vanille**

VENREDI

- ***Salade gouda
emmental**
- ***Pâtes à la
Carbonara**
Sv : pâtes au thon
- ***Brie**
- ***Sundae glacé**