















Accueil de Loisirs

Semaines du mercredi 6 septembre au mercredi 6 octobre 2023

mercredi 6 septembre 2023	mercredi 13 septembre 2023	mercredi 20 septembre 2023	mercredi 27 septembre 2023	mercredi 4 octobre 2023
 Salade composée Riz, laitue, gruyère, carotte, tomate, mais, vgtte	 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	 Salade du pêcheur P. de terre, thon, persil, vgtte, mayonnaise	 Thon mayonnaise	 Céleri rémoulade
 Kefta d'agneau aux épices marocaine	 Filet de poisson sauce beurre blanc Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass	 Sauté de porc au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	 Boulette de poulet sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème	Carbonade de bœuf
 Légumes à couscous	 Boulgour	 Duo de haricots	 Riz cantonnais Riz, petits pois, omelette	 Boulgour
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

* Plats composés

** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Accueil de Loisirs

Semaines du mercredi 11 octobre au mercredi 18 octobre 2023

mercredi 11 octobre 2023	mercredi 18 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	mercredi 1 novembre 2023	mercredi 8 novembre 2023
 <p>Salade piémontaise</p> <p>P. de terre, œuf, tomate, poivron, mayonnaise</p>	 <p>Blé provençale</p> <p>Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte</p>	 <p>Salade coleslaw</p> <p>Carotte, chou, mayonnaise</p>		
 <p>Jambon grill sauce tomate</p> <p>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</p>	 <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</p>	 <p>Haché de bœuf sauce ancienne</p> <p>Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass</p>		
 <p>Brocolis</p>	 <p>Epinard béchamel</p>	 <p>Semoule</p>		
<p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de fruits</p>		



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française

* Plats composés

** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »