









Accueil de Loisirs

Semaine 43 du lundi 25 octobre au vendredi 29 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé	 Salade grecque <small>(concombre, tomate et féta)</small>	Betterave au chèvre	Carottes râpées et maïs	Galantine de volaille
Rôti de dinde à la crème	Chili végétarien	 Pâtes bio carbonara*	Steak haché sauce tomate	Filet de poisson au beurre citronné
Petits pois et carottes	 Riz	-	 Haricots verts	 Pommes sautées
<i>Coulommiers</i>	-	-	<i>Samos</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>
Fruit de saison	Liégeois chocolat	<i>Fruit de saison</i>	Chou chantilly	-



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce







« 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.



Accueil de Loisirs

Semaine 44 du lundi 1 novembre au vendredi 5 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Persillade de pommes de terre	 Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	Concombre sauce bulgare
	 Sauté de poulet sauce orientale	Carbonnade flamande	Dos de colin sauce aneth	Saucisse de Francfort
	Tajine de légumes	Carottes à la crème	Epinards à la crème	 Haricots blancs tomatés
	-	<i>Cantafras</i>	-	<i>Brie</i>
	Fruit de saison	Semoule au lait nappée caramel	 Fruit de saison	Crème au chocolat



Plat végétarien



Viande bovine d'origine française



Viande de porc française



Recette du chef

* Plats composés

** Sans sauce

« 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. »

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.