

# 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
 <p>Salade composée</p> <p>Riz, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte</p>	 <p>Salade coleslaw</p> <p>Carotte, chou, mayonnaise</p>	 <p>Salade du pêcheur</p> <p>P. de terre, thon, persil, vgtte, mayonnaise</p>	 <p>Thon mayonnaise</p>	 <p>Céleri rémoulade</p>
 <p>Kefta d'agneau aux épices marocaine</p>	 <p>Filet de poisson sauce beurre blanc</p> <p>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</p>	 <p>Sauté de porc au jus</p> <p>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</p>	 <p>Boulette de poulet sauce curry</p> <p>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</p>	 <p>Carbonade de bœuf</p>
 <p>Légumes à couscous</p>	 <p>Boulgour</p>	 <p>Duo de haricots</p>	 <p>Riz cantonnais</p> <p>Riz, petits pois, omelette</p>	 <p>Boulgour</p>
<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Galette Saint Michel</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Gouda</p>	<p>Coulommiers</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</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. »

# 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

 <b>Salade piémontaise</b> P. de terre, œuf, tomate, poivron, mayonnaise	 <b>Blé provençale</b> Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte	 <b>Salade coleslaw</b> Carotte, chou, mayonnaise		
 <b>Jambon grill sauce tomate</b> Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	 <b>Rôti de porc au jus</b> Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	 <b>Haché de bœuf sauce ancienne</b> Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass		
 <b>Brocolis</b>	 <b>Epinard béchamel</b>	 <b>Semoule</b>		
<b>Buchette de chèvre</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Biscuit</b>		
<b>Fromage blanc aromatisé</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Purée de fruits</b>		



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. »