

Accueil de Loisirs

Semaines du mercredi 8 novembre au mercredi 6 décembre 2023

mercredi 8 novembre 2023

mercredi 15 novembre 2023

mercredi 22 novembre 2023

mercredi 29 novembre 2023

mercredi 6 décembre 2023

<p>Céleri rémoulade </p>	<p>Salade du pêcheur </p> <p>P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vgtte</p>	<p>Salade Romaine </p> <p>Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte</p>	<p>Salade Jurassienne </p> <p>Carotte râpée, haricots verts, dés de fromage, champignons, vgtte</p>	<p>Endives vinaigrette </p>
<p>Fricadelle sauce tomate </p> <p>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</p>	<p>Moelleux de poulet au jus </p>	<p>Jambon grill sauce barbecue </p> <p>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</p>	<p>Riz à la carbonara </p> <p>Dés de volaille, riz, crème</p>	<p>Porc au caramel </p>
<p>Torsades </p>	<p>Ratatouille </p>	<p>Gratin de chou-fleur </p>	<p>-</p>	<p>Boulgour </p>
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Crème anglaise</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Camembert</p>
<p>Purée de fruits</p>	<p>Marbré au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Poire au sirop</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 13 décembre au mercredi 20 décembre 2023















mercredi 13 décembre 2023

mercredi 20 décembre 2023

mercredi 27 décembre 2023

mercredi 3 janvier 2024

mercredi 10 janvier 2024

Mortadelle	 Terrine forestière + cornichons 			
 Paupiettes de veau au jus	Filet de dinde crousty 			
 Poêlée de légumes	 Purée de patate douce  			
Galette Saint Michel  	Clémentine			
Yaourt sucré	 Carré au chocolat 			



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 5 janvier au mercredi 16 février 2022
























mercredi 5 janvier 2022

mercredi 12 janvier 2022

mercredi 19 janvier 2022

mercredi 26 janvier 2022

mercredi 2 février 2022

 Chou-fleur sauce Aurore <small>(chou-fleur, mayonnaise, ketchup)</small>	 Pâtes à la rouille <small>(Nouilles, tomate séchée, ail, persil, parmesan)</small>	 Betteraves au chèvre vinaigrette 	Quiche Lorraine <small>Oeuf, poitrine fumée, jambon, lait, crème, emmental, muscade</small>	 Salade Lorette  <small>(Betteraves bio, mâche, oignons, vinaigrette)</small>
 Sauté de veau marengo <small>(sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, roux)</small>	 Blanc de poulet sauce normande <small>(sauce : champignons, bouillon, crème, roux)</small>	 Filet de poisson meunière + sauce tartare  <small>Sauce : Mayonnaise, oignons, cornichons</small>	 Sauté de poulet sauce basquaise  <small>Sauce : Oignon, poivrons, tomate, fond, ail, herbes, roux,</small>	 Cuisse de poulet à l'indienne <small>(sauce : curry, fond, oignons, roux, crème)</small>
 Purée de potiron  <small>Potiron, pommes de terre</small>	 Gratin de brocolis <small>Pdt, brocolis, lait, crème, beurre, farine, emmental râpé</small>	 Boulogne à la tomate 	 Carottes persillées  <small>Carotte, beurre, persil,</small>	 Gratin de potiron, pommes de terre et carottes 
<i>Gouda</i>	<i>Vache qui rit</i>	<i>Fromage blanc aromatisé</i>	<i>Tomme noire</i>	<i>Mimolette</i>
Cocktail de fruits	Poire au sirop	<i>Compote de poires</i>	Fruit de saison	 Fruit de saison



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



Semaines du mercredi 15 décembre au mercredi 29 décembre 2021



mercredi 9 février 2022

mercredi 16 février 2022

mercredi 23 février 2022

mercredi 2 mars 2022

mercredi 9 mars 2022

Macédoine de légumes mayonnaise <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Betterave vinaigrette 			
 Rôti de porc sauce forestière <small>(sauce : Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème)</small>	 Jambon sauce Madère <small>sauce : Madère, champignons, oignons, fond, roux</small>			
 Haricots blancs à la tomate	Pommes sautées			
<i>Tomme noire</i>	<i>Bûchette de chèvre</i>			
Cocktail de fruits	 Fruit de saison			



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.