











Accueil de Loisirs

Semaines du mercredi 1 mars au mercredi 29 mars 2023

mercredi 1 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	mercredi 15 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	mercredi 29 mars 2023
 Salade composée Riz, gruyère, carotte, maïs, vgtte	 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	 Pizza aux légumes	 Chou aux raisins	 Salade Indienne Chou blanc, poulet, curry, vgtte
 Jambon grill sauce normande Jus de pommes, fond brun, base roux, crème	 Steak haché sauce au poivre Fond brun, crème, base roux, poivre	 Filet de poisson sauce provençale Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass 	 Sauté de poulet aux oignons Fond, oignons, roux, ass	 Sauté de porc sauce aux poivrons Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
 Petits pois	 Purée de brocolis	 Haricots beurre	 Riz	 Boulgour
 Chanteneige	 Vache qui rit	 Yaourt aromatisé	 Madeleine	 Emmental
 Mousse au chocolat	 Velouté aux fruits	 Fruit de saison	 Fromage blanc à la vanille	 Cocktail de fruits



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 avril au mercredi 26 avril 2023

mercredi 5 avril 2023	mercredi 12 avril 2023	mercredi 19 avril 2023	mercredi 26 avril 2023	mercredi 3 mai 2023
 Salade de chou rouge Chou rouge, échalote, pommes, vgte	 Salade du Périgord P. de terre, gésiers de volaille, haricots verts, carotte, ciboulette, vgte	 Chou à l'alsacienne Chou blanc, gruyère, jambon, vgte	 Salade des carpates P. de terre, dés de volaille, carotte râpée, oignon, persil, vgte	
 Moelleux de poulet au curry Curry, fond, oignons, roux, ass, crème	  Filet de poisson sauce crème Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass	 Jambon grill sauce normande Jus de pommes, fond brun, base roux, crème	 Sauté de poulet sauce provençale Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass	
Pommes vapeur	 Brocolis au beurre	Riz	Haricots verts	
Mimolette	Camembert	Edam	Fromage blanc aux fruits	
Fruit de saison	Fruits au sirop	Purée de fruits	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. »