



Accueil de Loisirs - MONNIERES



Semaine 43 du lundi 19 octobre au vendredi 23 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Salade grecque <small>(concombre, tomate et féta)</small>	Betterave au chèvre	Carottes râpées et maïs	Concombre vinaigrette
Sauté de dinde à la crème	Chili végétarien	Pâtes bio carbonara*	Steak haché sauce tomate	Filet de poisson au beurre citronné
Carottes	Riz	-	Haricots verts	Pommes vapeur
Camembert	Emmental	Yaourt sucré	Edam	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Chou chantilly	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 - MONNIERES



Semaine 44 du lundi 26 octobre au vendredi 30 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave bio au thon	 Persillade de pommes de terre	 Céleri rémoulade	 Salade norvégienne <small>(pâtes bio, saumon, aneth et citron)</small>	 Concombre sauce bulgare
Paupiette de veau sauce forestière	 Sauté de poulet sauce orientale	 Carbonnade flamande	Dos de colin sauce aneth	 Saucisse
 Coquillettes	 Courgettes	 Carottes à la crème	Epinards à la crème	Haricots blancs tomatisés
 <u>Edam</u>	 Yaourt sucré	 <u>Emmental</u>	 Yaourt aromatisé à la vanille	 Brie
 Compote de pommes	 Fruit de saison	 <u>Riz au lait</u>	 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.