



## Accueil de Loisirs

Semaine 8 du lundi 22 février au vendredi 26 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade Ruzinoise <small>(Pommes de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vinaigrette)</small>	 Salade bulgare <small>(concombre, carottes, sauce bulgare)</small>	Macédoine de légumes mayonnaise	 Salade coleslaw  <small>(chou blanc, carottes, mayonnaise)</small>	Crêpe au fromage
Sauté de dinde sauce estragon <small>(sauce : estragon fond, crème, roux)</small>	Filet de poisson pané et citron	Rôti de porc au jus	 Steak haché sauce ketchup	Veau marengo
Poêlée de chou-fleur	Epinards à la crème	 Haricots blancs à la tomate	Pommes noisettes	 Carottes rissolées
<i>Vache qui rit</i>	<i>Brie</i>	Fromage blanc sucré	Petit filou aux fruits	<i>Tomme noire</i>
Fruit de saison	 Yaourt aromatisé à la vanille	<i>Fruit de saison</i>	<i>Ananas au sirop</i>	 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

Semaine 9 du lundi 1 mars au vendredi 5 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre au thon	Céleri rémoulade	 Salade jurassienne <small>(carottes râpées, haricots verts, dés de fromage, champignons, vinaigrette)</small>	 Carottes râpées ciboulette	Betterave vinaigrette
Bœuf bourguignon	Cordon bleu	Jambon sauce Madère <small>sauce : Madère, champignons, oignons, fond, roux</small>	 Sauté de dinde à la dijonnaise <small>(sauce : moutarde, fond, oignons, roux)</small>	Filet de poisson sauce façon beurre blanc
Haricots verts	Farfalles	 Pommes sautées	Petits pois extra fins	Riz aux légumes
Emmental	 Yaourt sucré	Bûchette de chèvre	Petit suisse aromatisé	Port Salut
Fruit de saison	 Compote de pommes	Crème vanille	Tarte normande	 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.