









## Accueil de Loisirs - LOIRON RUILLE



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	Galantine de volaille
Sauté de dinde à la crème	Chili végétarien	Pâtes carbonara*	Steak haché (RAV) sauce tomate	Filet de poisson au beurre citronné
Carottes	 Riz	-	 Haricots verts	Pommes sautées
Camembert	Emmental	 Yaourt sucré	Samos	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Liégeois chocolat	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 - LOIRON RUILLE



Semaine 44 du lundi 26 octobre au vendredi 30 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Persillade de pommes de terre	 Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	Concombre sauce bulgare
Paupiette de veau sauce forestière	Sauté de poulet sauce orientale	Carbonnade flamande (RAV)	Dos de colin sauce aneth	Saucisse de Francfort
 Coquillettes	Courgettes	 Carottes à la crème	Epinards à la crème	Haricots blancs tomatisés
<i>Saint Paulin</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Cantafrais</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Brie</i>
Compote de pommes	Fruit de saison	Semoule au lait nappée caramel	 Fruit de saison	Crème 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.