

CENTRE DE LOISIRS

Menus du lundi 6 juillet au vendredi 17 juillet 2020

Membre de



Semaine 28 (5é.5j)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

LUNDI
6 juillet 2020

Tomate à croquer

Moelleux de poulet **

Coquillettes bio monégasques

Yaourt aromatisé à la vanille

Biscuit d'accompagnement

MARDI
7 juillet 2020

Salade piémontaise

Nuggets de blé et dosette de ketchup

Haricots verts

Fruit de saison

MERCREDI
8 juillet 2020

Carottes râpées

Sauté de bœuf à la provençale

Riz créole

Camembert

Cocktail de fruits

JEUDI
9 juillet 2020

Melon

Filet de poisson meunière et citron

Courgettes à l'ail

Vache qui rit

Yaourt aromatisé à la vanille

VENDREDI
10 juillet 2020

Macédoine de légumes

Cheeseburger

Frites

Fruit de saison

Base SE



Nos salades :
Coquillettes monegasques : coquillettes, thon, tomate, mayonnaise
Salade piémontaise : pdt, oeuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise

Semaine 29 (5é.5j)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

LUNDI
13 juillet 2020

Betterave vinaigrette

Sauté de dinde sauce curry

Ebly

Yaourt aromatisé à la vanille

Fruit de saison

MARDI
14 juillet 2020

14 JUILLET

MERCREDI
15 juillet 2020

Crêpe au fromage

Boulettes d'agneau sauce orientale

Poêlée de légumes

Fruit de saison

JEUDI
16 juillet 2020

Concombre vinaigrette

Tortis

carbonara*

Tomme blanche

Crème chocolat

VENDREDI
17 juillet 2020

Melon

Filet de colin sauce bonne femme

Brocolis

Compote

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires 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 votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du lundi 20 juillet au vendredi 31 juillet 2020

Membre de



Semaine 30 (5é.5j)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

LUNDI
20 juillet 2020

Macédoine de légumes

Saucisse de Francfort dosette ketchup

Torsades

Yaourt sucré

Fruit de saison

MARDI
21 juillet 2020

Salades râpées au citron

Croc fromage

Petits pois extra fins

Eclair à la vanille

MERCREDI
22 juillet 2020

Salade de pommes de terre au thon

Sauté de bœuf à la mexicaine

Courgettes

Gouda

Fruit de saison

JEUDI
23 juillet 2020

Melon

Filet de poulet aux herbes

Riz

Carré de l'Est

Compote

VENDREDI
24 juillet 2020

Œuf dur mayonnaise

Dos de colin sauce crème

Purée de pommes de terre

Fruit de saison

Nos sauces :
Sauce mexicaine : épices mexicains, fond, oignons, poivrons, tomates, concentré de tomates, roux
Sauce dijonnaise : moutarde, fond, oignon



Semaine 31 (5é.5j)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

LUNDI
27 juillet 2020

Taboulé

Steak haché sauce échalote

Chou-fleur

Camembert

Fruit de saison

MARDI
28 juillet 2020

Melon

Rôti de porc sauce dijonnaise

Haricots blancs à la tomate

Crème au chocolat

MERCREDI
29 juillet 2020

Salade de betteraves

Sauté de volaille sauce provençale

Blé

Petit suisse sucré

JEUDI
30 juillet 2020

Concombre sauce bulgare

Merguez douces**

Légumes de couscous

Edam

Semoule au lait

VENDREDI
31 juillet 2020

Pizza au fromage

Filet de colin sauce estragon

Carottes braisées

Fruit de saison



Repas végétarien

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires 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 votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du lundi 3 août au vendredi 14 août 2020

Membre de



Semaine 32 (5é.5j)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

LUNDI 3 août 2020	MARDI 4 août 2020	MERCREDI 5 août 2020	JEUDI 6 août 2020	VENDREDI 7 août 2020
Salade de pommes de terre	Salade du chef	Salade de cœurs de palmiers	Melon	Mortadelle
Sauté de dinde au paprika	Omelette	Jambon blanc**	Boulettes de bœuf sauce tex mex	Filet de poisson sauce oseille
Hanricots verts	Pâtes	Chips	Riz	Courgettes
Yaourt aromatisé à la vanille	Crème chocolat	Président calcium	Saint Paulin	Yaourt sucré
Fruit de saison		Compote	Fruit de saison	



Nos salades :
Salade du chef : salade, tomate, épaule, gruyère
Salade italienne : tomate, mozzarella, huile d'olive, herbes, citron
Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivron, xérès, mayonnaise



Semaine 33 (5é.5j)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

LUNDI 10 août 2020	MARDI 11 août 2020	MERCREDI 12 août 2020	JEUDI 13 août 2020	VENDREDI 14 août 2020
Salade coleslaw	Salade italienne	Betterave sauce ciboulette	Céleri râpé mayonnaise	Melon
Coquillettes bolognaise*	Sauté de poulet sauce curry	Boulettes de soja sauce tomate et basilic	Sauté de porc sauce aigre douce	Poisson pané et citron
-	Petits pois	Boullgour	Carottes sautées	Purée de courgettes et PDT
Pyrénées	Tarte normande	FERTÉ	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Crème chocolat		Fruit de saison	Compote	

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Océane de Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF.

