OCÉANE DE RESTAURATION — AU CŒUR DU TERROIR

CENTRE DE LOISIRS

Menus du lundi 9 juillet au vendredi 20 juillet 2018

Membre de PRODUIT EN BRETAGNE

Semaine 28 (5é.5j)

	LUNDI 9 juillet 2018	MARDI 10 juillet 2018	MERCREDI 11 juillet 2018	JEUDI 12 juillet 2018	VENDREDI 13 juillet 2018
Entrée	Tomate à croquer	Piémontaise	Carottes râpées	Melon	Macédoine de légumes
Plat principal	Moelleux de poulet **	Colin à la crème de poivrons	Jambon grill**	Merguez**	Riz façon bolognaise*
Légume Féculent	MENU FROID Coquillettes monégasques MENU FROID	Haricots verts très fins	Purée de courgettes	Lentilles	
Produit laitier	Yaourt aromatisé				
Dessert		Fruit de saison	Salade de fruits	Eclair au chocolat	Fruit de saison

Soupe de fraises:
- Laver puis retirer les queues des fraises (250g) .
- Les mixer finement avec du sucre blanc ou vanillé (2 c.à s.)
- Facultatif : filtrer en passant à travers un chinois pour retirer les pépins et ajouter 2 feuillles de menthe pour décorer.
- Servir tout de suite ou garder au frais quelques heures.

Nos salades :
Plémontaise : P. de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise
Macédoine de légumes: Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise
Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé, vgtte
Taboulé : Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte

Semaine 29 (5é.5j)

	LUNDI 16 juillet 2018	MARDI 17 juillet 2018	MERCREDI 18 juillet 2018	JEUDI 19 juillet 2018	VENDREDI 20 juillet 2018
Entrée	Duo de crudités	Melon	Betteraves vinaigrette	Concombres à la crème	Taboulé
Plat principal	Sauté de porc au curry	Boulettes de bœuf sauce tomate	Dos de Colin à l'armoricaine	Tortis carbonara*	Normandin de veau sauce chasseur
Légume Féculent	Haricots beurre	Pommes noisettes	Riz		Poêlée de légumes
Produit laitier					
Dessert	Riz au lait	Fruit de saison	Yaourt sucré	Fruit de saison	Maestro chocolat

Base 5E

Fruits et légumes
Viandes, poissons œufs
Céréales, légumes secs
Produits laitiers
Produits sucrés
Matières grasses cachées

« 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.

.

OCÉANE DE RESTAURATION — AU CŒUR DU TERROIR

CENTRE DE LOISIRS

Menus du lundi 23 juillet au vendredi 3 août 2018

Membre de PRODUIT EN BRETAGNE

Semaine 30 (5é.5j)

	LUNDI 23 juillet 2018	MARDI 24 juillet 2018	MERCREDI 25 juillet 2018	JEUDI 26 juillet 2018	VENDREDI 27 juillet 2018
Entrée	Carottes râpées	Pâté de campagne et cornichons	Salade aux dés de fromages	Melon	Radis beurre
Plat principal	Saucisse knack**	Paupiette de veau **	Filet de poulet rôti **	Hoki meunière et citron frais**	Cordon bleu**
Légume Féculent	Coquillettes	Petits pois extra fins	MENU FROID Piémontaise MENU FROID	Julienne de légumes	Purée crécy
Produit laitier		Crème dessert à la vanille	Yaourt pulpé		Mousse au chocolat
Dessert	Compote			Tarte aux pommes	

Les bonnes proportions:
- La quantité de viande sera toujours inférieure à celle de l'accompagnement constitué de légumes et de féculents.
- La quantité de légumes sera de préférence identique ou supérieure à celle des féculents.

Nos salades :
Salade aux dés de fromage : salade verte, tomate, épaule, fromages
Salade tricolore : Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgtte

Semaine 31 (5é.5j)

	MARDI 31 juillet 2018	MERCREDI 1 août 2018	JEUDI 2 août 2018	VENDREDI 3 août 2018
Entrée	Melon	Salade tricolore	Tomate et maïs	Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette
Plat principal	Nugget's de blé**	Aiguillettes de volaille à la crème de paprika	Poissonnette sauce tartare	Merguez douces**	Haché de bœuf à l'échalote
Légume Féculent	Haricots blancs à la tomate	Poêlée méridionale	Riz	Purée	Carottes vapeur
Produit laitier					
Dessert	Compote pomme abricots	Fruit de saison	Maestro vanille	Fruit de saison	Pâtisserie

Fruits et légumes
Viandes, poissons œufs
Céréales, légumes secs
Produits laitiers
Produits sucrés
Matières grasses cachées

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 6 août au vendredi 17 août 2018

Membre de PRODUIT EN BRETAGNE

Semaine 32 (5é.5j)

	LUNDI 6 août 2018	MARDI 7 août 2018	MERCREDI 8 août 2018	JEUDI 9 août 2018	VENDREDI 10 août 2018
Entrée	Carottes râpées	Macédoine de légumes	Melon	Salade de lardons aux croûtons	Rosette
Plat principal	Rôti de filet de dinde au jus	Potatoes burger et dosette de ketchup	Jambon blanc** (MENU FROID)	Dos de colin sauce Dugléré	Mignonettes d'agneau à l'orientale
Légume Féculent	Poêlée de légumes	Salade verte	Chips (MENU FROID)	Semoule	Flageolets
Produit laitier		Fromage blanc		Gélifié vanille	
Dessert	Riz au lait nappé caramel		Purée de fruits		Fruit de saison

Brochettes de fruits:
Enfilez des morceaux de fruits sur une brochette.
Pour un dessert de fête, vous pouvez ajouter une ou deux guimauves sur la brochette ou bien la tremper dans du chocolat fondu.

Nos salades :
Macédoine de légumes : haricot vert, flageolet, petit pois, carotte, navet
Salade de lardons aux croûtons : Salade verte, lardons, tomate, croûtons
Salade bulgare : Concombre cube, carotte cube, sauce bulgare
Pomme de terre persillées : P. de terre cube, échalote, persil, vgtte

Semaine 33 (5é.5j)

	LUNDI 13 août 2018	MARDI 14 août 2018	MERCREDI 15 août 2018	JEUDI 16 août 2018	VENDREDI 17 août 2018
Entrée	Melon	Salade bulgare		Tomate entière	Pommes de terre persillées
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce tomate	Filet de poulet basquaise		Hoki meunière** et citron frais	Paupiette de veau**
Légume Féculent	Purée	Ratatouille		Coquillettes	Petits pois et carottes
Produit laitier	Yaourt aromatisé				
Dessert		Gâteau basque		Compote	Fruit de saison

Fruits et légumes
Viandes, poissons œufs
Céréales, légumes secs
Produits laitiers
Produits sucrés
Matières grasses cachées

« 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.

OCÉANE DE RESTAURATION — AU CŒUR DU TERROIR

CENTRE DE LOISIRS

Menus du lundi 20 août au vendredi 31 août 2018

Membre de PRODUIT EN BRETAGNE

Semaine 34 (5é.5j)

	LUNDI 20 août 2018	MARDI 21 août 2018	MERCREDI 22 août 2018	JEUDI 23 août 2018	VENDREDI 24 août 2018
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade Napoli	Crêpe au fromage	Salade verte	Melon
Plat principal	Saucisse de Francfort**	Cordon bleu**	Haché au bœuf sauce au poivre (douce)	Spaghettis carbonara	Hoki poêlé doré au beurre
Légume Féculent	Lentilles	Purée de céleri	Haricots verts très fins	de volaille *	Riz
Produit laitier		Yaourt sucré			
Dessert	Compote aux deux fruits		Flan nappé caramel	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Des idées de petits déjeuners équilibrés:

Jour de semaine:	Jour de Week end	Jour de fête:
Lait chocolaté	Lait	Fromage blanc au miel
Tartines beurrées	Pain perdu	Brioche
(ou confiture, ou miel)	Jus de pomme	Orange pressée
Jus multifruits		

Nos salades :
Salade Napoli : Tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette
Salade des carpâtes : P.de terre,lardons,carotte râpée, oignon,persil,vinaigrette, moutarde
Salade aux dés de fromage : salade verte, tomate, épaule, fromages

Semaine 35 (5é.5j)

	LUNDI 27 août 2018	MARDI 28 août 2018	MERCREDI 29 août 2018		VENDREDI 31 août 2018
Entrée	Salade des carpâtes	Betteraves ciboulette	Melon	Crêpe au fromage	Salade aux dés de fromages
Plat principal	Normandin de veau au coulis de poivron	Aiguillettes de saumon meunière**	Moelleux de poulet au romarin	Boulettes de soja tomate basilic	Rôti de porc**
Légume Féculent	Petits pois paysanne	Pâtes tricolores	Carottes persillées	Légumes façon tajine	MENU FROID Taboulé MENU FROID
Produit laitier			Ile flottante		Crème dessert à la vanille
Dessert	Maestro vanille	Fruit de saison		Fruit de saison	

Fruits et légumes
Viandes, poissons œufs
Céréales, légumes secs
Produits laitiers
Produits sucrés
Matières grasses cachées

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.

OCÉANE DE RESTAURATION — AU CŒUR DU TERROIR

CENTRE DE LOISIRS

Menus du lundi 3 septembre au lundi 14 septembre 2018

Membre de PRODUIT EN BRETAGNE

Semaine 36 (5é.5j)

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

LUNDI 3 septembre 2018	MARDI 4 septembre 2018	MERCREDI 5 septembre 2018	JEUDI 6 septembre 2018	VENDREDI 7 septembre 2018

Semaine 37 (5é.5j)

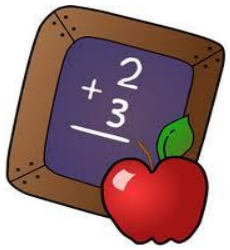
Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

LUNDI 10 septembre 2018	LUNDI 11 septembre 2018	MERCREDI 12 septembre 2018	JEUDI 13 septembre 2018	VENDREDI 14 septembre 2018
	BONNE RENTREE			

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées

« 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.