



# LIRE - Orée d'Anjou



Semaine 45 du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGÉTARIEN	VENDREDI
Betterave au maïs	Carottes râpées au citron	Salade 3 dés <small>(salade, tomate, épaule, gruyère)</small>	Velouté de potiron	Œuf dur mayonnaise	
Aiguillettes de poulet à l'indienne <small>(sauce curry)</small>	de colin sauce armoricaine <small>(fumet, tomate, vin blanc, concentré de tomate, roux)</small>	Rôti de porc à la moutarde	Bœuf bourguignon	Wok de légumes	
Gratin de brocolis	Riz pilaf	Pommes vapeur	Haricots verts	Torsades	
Yaourt aromatisé	Emmental	Camembert	<u>Chèvre Sainte Maure</u>	Petit suisse sucré	
Compote	Fruit de saison	Liégeois vanille	Flan pâtissier	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.



# LIRE - Orée d'Anjou



Semaine 46 du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Riz niçois <small>(riz, thon, tomate, poivrons)</small>	 Céleri rémoulade 		  Aubergine sauce bulgare	Crêpe au fromage
 Emincé de porc sauce forestière <small>(oignons, champignons, crème, fond, roux)</small>	 Steak haché sauce barbecue		 Hachis végétarien*  <small>(Egréné végétal, purée de pommes de terre bio)</small>	 Filet de poisson sauce oseille
Petits pois extra fins	 Pâtes			 Carottes persillées
Fromage blanc sucré	Chèvre		 Brie	 Gouda
 Fruit de saison	Crème caramel		Mousse au chocolat	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.



## LIRE - Orée d'Anjou



Semaine 47 du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw  <small>(Chou blanc et carottes)</small>	 Salade de lentilles vertes	Carottes râpées vinaigrette	 Velouté de légumes à la vache qui rit	Salade de cœurs de palmiers et maïs
Rôti de dinde sauce normande <small>(crème, oignon, roux, fond)</small>	 Coquillettes bio carbonara aux légumes* 	 Boulettes de bœuf sauce orientale	Jambon grill sauce tomate	Poissonnette ** sauce tartare
Boulgour	-	Gratin de chou-fleur	 Haricots verts	Frites
 Chèvre Sainte Maure	 Yaourt sucré	 Fromage blanc sucré	Cantal	Camembert
Gâteau Maison	Fruit de saison	Poire au sirop	Brownies	 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.



# LIRE - Orée d'Anjou



Semaine 48 du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé	 Céleri râpé au curry	Salade Marco Polo <small>(pâtes, surimi, poivron, xérès)</small>	  Salade basque <small>(piperade (tomate, oignons, poivrons), pommes de terre)</small>	 Macédoine de légumes mayonnaise
Echine de porc sauce charcutière <small>(moutarde, cornichon, fond, oignons, roux)</small>	 Blanquette de dinde	 Filet de poisson sauce dugléré <small>(tomate, persil, oignon, fumet, roux, vin blanc, concentré de tomate)</small>	 Sauté de Bœuf à l'andalouse	Fallafels sauce blanche
Gratin de brocolis	Pommes saveur maître d'hôtel	Poêlée de légumes	Ratatouille	 Carottes au cumin
 Yaourt aromatisé à la vanille	 Edam	Petit moulé ail et fines herbes	 Emmental 	Coulommiers
Fruit de saison	Compote Maison	 Fruit de saison	 Tarte tropézienne	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.



# LIRE - Orée d'Anjou



Semaine 49 du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc rémoulade	Salade normande <small>(pommes de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vinaigrette)</small>	Concombre à la crème	Velouté de légumes	Terrine de campagne et cornichon
Paupiette de veau marengo	Sauté de poulet sauce barbecue	Sauté de porc au paprika	Tartiflette végétarienne au reblochon *	Filet de poisson meunière et citron
Pâtes	Petits pois carottes	Blé	-	Epinards à la crème
Croc'lait	Tomme noire	Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt aromatisé à la vanille
Maestro chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Gâteau Maison	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.



## LIRE - Orée d'Anjou



Semaine 50 du lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre 2020












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betterave sauce ciboulette	Carottes râpées au maïs	Salade verte aux lardons et croûtons	 Céleri râpé sauce fromage blanc	 Œuf dur mayonnaise
Daube de bœuf à la provençale	 Dos de colin sauce façon beurre blanc	 Paëlla au poulet (Riz bio)  <small>(aiguillettes de poulet, riz, carottes, poivrons, oignons, petits pois, épices, fumet)</small>	Croc fromage	Cassoulet* <small>(knack, saucisson à l'ail, haricots blancs, lardons)</small>
Semoule	 Gratin de chou-fleur	-	Purée de potimarron	-
 Yaourt sucré	<i>Saint Paulin</i>	 <i>Camembert</i>	<i>Chanteneige</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
<i>Fruit de saison</i>	 Compote	Crème praliné	 Entremet vanille	 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.



# LIRE - Orée d'Anjou



Semaine 51 du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2020
















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade mexicaine <small>(haricots rouges, maïs, tomate, poivrons)</small>	 Salade comtoise <small>(chou blanc, jambon, tomate, emmental)</small>	 Duo de crudités <small>(carottes et céleri)</small>		  Salade Napoli <small>(tortis 3 couleurs, tomate, maïs)</small>
Chipolatas	 Coquillettes bio bolognaise* 	 Dos de colin sauce aneth	Menu en cours d'élaboration	 Omelette
 Frites	-	Julienne de légumes		 Carottes rissolées
 Fromage blanc sucré	Vache Picon	 Yaourt aromatisé à la vanille		Emmental
 Fruit de saison	Crème vanille	Abricots au sirop		 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.