

















Restaurant scolaire



Semaine 46 du lundi 14 novembre au vendredi 18 novembre 2022

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
|  Macédoine de légumes | Crêpe au fromage |  Salade du pêcheur <small>P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vgtte</small> |  Duo de crudité | |
| Chipolatas |  Filet de poisson meunière + sauce tartare  <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small> | Moelleux de poulet sauce brune  | Palet montagnard |  Hachis parmentier |
|  Lentilles,  <small>Lentilles, carottes et oignons</small> | Haricots verts | Poêlée de légumes  |  Riz à la tomate  | Salade verte |
| | Yaourt aromatisé | <i>Petit suisse sucré</i> |  Camembert | Fromage blanc sucré |
| Mousse chocolat |  Fruit de saison | Pommes au four | Fruit de saison | <i>Purée de pomme poire</i> |



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« 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. »