



# Restaurant scolaire



Semaine 47 du lundi 21 novembre au vendredi 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de cœurs de palmiers 	 Carotte au cumin 	 Salade Romaine <small>Pâtes, dès de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte</small>	 Betterave vinaigrette	Pâté de campagne + cornichon
Pizza au fromage	 Kabsa  <small>Oignons, gingembre, boulette de poulet, épices Baharat, citron, tomates, carotte, amande, raisin sec, cannelle</small>	 Jambon grill sauce tomate	 Filet de poisson ciboulette 	 Blanquette de dinde 
Salade verte	 Riz 	 Gratin de chou-fleur	Semoule 	 Carottes persillées
 Saint Nectaire		Vache Picon	Yaourt aromatisé	Edam
Crème à la vanille	 Crème brûlée à la fleur d'oranger maison	Fruit de saison		Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



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. »