
















# Restaurant scolaire



Semaine 49 du lundi 5 décembre au vendredi 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulé au fromage	 Betterave vinaigrette 	 Salade de chou rouge		 Endives emmental vinaigrette
Sauté de poulet sauce  Agenaise	Tortelli épinards ricotta  sauce tomate 	 Rôti de porc à la provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	 Hachis parmentier de poisson	 Bœuf bourguignon
Salsifis rissolés + pomme  vapeur	-	 Semoule	Salade verte	 Purée de potiron
	Velouté aux fruits	Camembert	Samos	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Crème praliné	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. »