



Semaine 20  
(5é.)



- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

**Carottes râpées au maïs**

**Nuggets de blé\*\* dosette de ketchup**

**Flageolets**

**Compote aux deux fruits**

**Tomate vinaigrette**

**Filet de poisson meunière\*\***

**Pommes rissolées**

**Carré président**

**Fruit de saison**

**Concombres à la crème**

**Moelleux de poulet au paprika**

**Pâtes**

**Emmental**

**Mousse au chocolat noir**

**Salade AB de lardons aux croûtons**

**Jambon grill sauce tomate**

**Purée de crécy**

**Fromage blanc**

**Biscuits**

**Pommes de terre mimosas**

**Sauté de bœuf race à viande provençal**

**Haricots beurre**

**Yaourt aromatisé**

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

**N** Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

### Nos salades

**Pommes de terre mimosas: pommes de terre, oeu, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette**



## La tomate

Découverte par Christophe Colomb en Amérique du Sud au 15ème siècle alors qu'il pensait avoir trouvé la route des Indes, la tomate était cultivée par les Incas et n'était alors pas plus grosse que notre tomate cerise.

La tomate arrive en Europe un siècle plus tard et s'implante en Espagne et en Italie. Ronde, rouge ou jaune, elle est baptisée « pomme d'or » ou « pomme d'amour ». Considérée comme un produit toxique, elle reste une simple plante ornementale pendant trois siècles. C'est au milieu du 18ème siècle que l'on découvre ses vertus. La tomate est alors sur toutes les tables du Sud de l'Europe.

Le saviez-vous? Cinq siècles après sa découverte, c'est le légume le plus consommé dans le monde après la pomme de terre.



Les groupes d'aliments :

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



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.

