



LA POSSONNIERE

Menus du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2019

Membre de



Semaine 14
(5é.)



Lundi

Mardi

Mercredi



Vendredi

Entrée

Quiche lorraine

Duo de crudités (carottes BIO)

Jus de pamplemousse

Betteraves

Galantine

Plat principal

Rôti de porc à l'estragon

Aiguillettes de poulet au paprika

Bœuf braisé

Paupiette de veau sauce forestière

Filet de poisson doré au beurre et citron frais

Légume Féculent

Petits pois extra fins

Boulgour

Carottes

Gratin de choux fleurs

Riz d'or

Produit laitier

Camembert

Petit suisse aux fruits

Edam

Donut's au chocolat

Fruit

Dessert

Fruit de saison

Compote de poires

Semoule au lait

* Plats composés

** Sans sauce

N

Nouveauté



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

« 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 »

Nos salades

Duo de crudités: Carotte râpée, céleri râpé, vgte

Macédoine de légumes: haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise

Salade normande : pdt, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Matières grasses cachées

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés



C'est bientôt les vacances...!



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.

