



Semaine 17

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**



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

Joyeuses Pâques

**Taboulé**

**Haché de veau sauce tomate**

**Purée de céleri**

**Yaourt pulpé**

**Fruit de saison**

**Mortadelle**

**Emincé de volaille à la crème**

**Haricots beurre**

**Edam**

**Yaourt au sucre de canne**

**Betteraves**

**Escalope viennoise \*\***

**Haricots blancs**

**Camembert**

**Liégeois au chocolat**

**Carottes râpées**

**Risotto de perles (pâtes)**

**tomates et mozzarella\***

**Purée pommes/abricots**

**N** Nouveauté



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

\* Plats composés  
\*\* Sans sauce

« 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**

Taboulé : semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vinaigrette



**Les groupes d'aliments :**

- 
- 
- 
- 
- 
- 

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.

