



Semaine 17

## Lundi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



## Mardi

Taboulé

Haché de veau sauce tomate

Purée de céleri

Yaourt pulpé

Fruit de saison

## Mercredi

Mortadelle

Emincé de volaille à la crème

Haricots beurre

Edam

Yaourt au sucre de canne

## Jeudi

Betteraves

Escalope viennoise \*\*

Haricots blancs

Camembert

Liégeois au chocolat



Carottes râpées

Risotto de perles (pâtes)

N

tomates et mozzarella\*

Purée pommes/abricots



\* 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

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.

